Rezept

Halva-Zimt-Eis am Stiel

Ein Rezept von Halva-Zimt-Eis am Stiel, am 20.08.2025

Zutaten

150 ml	Mandeldrink
1 TL	Zimtpulver
150 g	Sahne
1 Stange	Zimt
50 g	Halva (süße Sesampaste, ersatzweise Mandelcreme)
1 TL	Rosenwasser (nach Belieben)

Außerdem

6	Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal, 13 g F, 2 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Mandeldrink mit Zimtstange und -pulver in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Mischung auf abgeschalteter Herdplatte 20 Min. ziehen lassen. Zimtstange entfernen.

2. Halva leicht zerbröckeln und in einen hohen Rührbecher geben. Die Zimtmilch hinzufügen und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Sahne und nach Belieben das Rosenwasser untermixen, bis eine glatte, cremige Masse entstanden ist.

3. Die Creme in die Formen füllen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.