

## Rezept

# Punscheis

Ein Rezept von Punscheis, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 ml</b> Rotwein	<b>200 ml</b> Roter Johannisbeersaft
<b>2 EL</b> Granatapfelsirup (Getränkeregale)	<b>2 EL</b> Rum oder Arrak (nach Belieben)
<b>2 EL</b> Glühweingewürz	<b>100 g</b> Zucker
<b>100 g</b> weiche Butter	Eigelbe (Größe M)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Rotwein mit Johannisbeersaft, Granatapfelsirup, Rum oder Arrak, Glühweingewürz und Zucker in einen Topf geben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze offen in 10 Min. auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Die Mischung durch ein feines Sieb gießen, etwas abkühlen lassen. Butter unterrühren.
2. Eigelbe in einem Schlagkessel verrühren. Punschmasse dazugeben, glatt rühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Eismasse im eiskalten Wasserbad kalt rühren und noch 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen lassen.
3. Eismasse in die Eismaschine geben und in 45-60 Min. cremig fest frieren lassen. Sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.