Rezept

Zimteis mit Spekulatius

Ein Rezept von Zimteis mit Spekulatius, am 25.05.2025

Zutaten

200 ml	Milch (3,8 %)
1 1/2 TL	Zimt
3	Eigelbe (Größe M)
40 g	Mandelspekulatius
250 g	Sahne
1(2	Zimtstange
80 g	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Milch mit Sahne, Zimtpulver und Zimtstange in einem kleinen Topf erhitzen und 10 Min. bei milder Hitze ziehen lassen. Eigelbe mit Puderzucker in einem Schlagkessel glatt verrühren. Zimtsahne durch ein Sieb gießen, auffangen, mit den Eigelben verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Eismasse kalt rühren und anschließend noch 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen lassen.

2. Mandelspekulatius zerbröseln. Abgekühlte Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Keksbrösel bei laufendem Motor dazugeben und kurz mitrühren. Eis sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.