

## Rezept

# Zimtzwetschgen mit Walnusseis

Ein Rezept von Zimtzwetschgen mit Walnusseis, am 14.12.2025

## Zutaten

**250 g** Walnusseis

**1 EL** Butter

**1/2 TL** Zimt

**1** Gewürzspekulatius (ohne Mandeln, ersatzweise  
Butterkeks)

**250 g** Zwetschgen

**2 TL** brauner Zucker

**4 cl** Orangenlikör (z. B. Grand Manier, ersatzweise  
Orangensaft)

**1 TL** getrocknete Rosmarinnadeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Das Eis kurz antauen lassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen.
2. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Rosmarinnadeln einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Die Zwetschgen auf das Gitter legen, danach den Wok verschließen. Die Zwetschgen 10 Min. bei konstant 70° räuchern.
3. Die Zwetschgen vom Gitter nehmen. Butter und Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Zwetschgen und Zimt zugeben und 2 Min. im Karamell schwenken. Mit Likör ablöschen.
4. Vier große Eiskugeln auf vier Dessertteller setzen. Die Zwetschgen portionsweise um die Eiskugeln anrichten. Keks grob zerbrechen und darüberstreuen. Sofort servieren.