

Lebkuchen-Eis

Für 2 Personen

500 ml Milch	400 ml Schlagsahne	200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker	4 Eier	2 TL Lebkuchengewürz
300 g Lebkuchen	1 TL Zimt	

Den Lebkuchen mit etwas Milch einweichen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Lebkuchengewürz sowie dem Zimt schaumig rühren. Anschließend die übrige Milch und die Sahne untermengen und das Ganze in die Eismaschine füllen und etwa 20 Minuten darin gefrieren lassen. Nach etwa zehn Minuten die Lebkuchenbrösel untermischen und erneut alles frieren lassen. Das Eis portionsweise in Dessertgläser anrichten und servieren.

Elisabeth Swatek am 13. Dezember 2011