

Lebkuchen-Eis mit Glühwein-Pflaumen

Für zwei Personen

Für das Eis:

100 g Lebkuchen	150 g dunkle Schokolade	6 Eier
250 ml Sahne	250 ml Milch	125 g Zucker

Für die Glühwein-Pflaumen:

6 frische Pflaumen	125 ml Glühwein	25 g Speisestärke
2 EL Zucker		

Für das Eis die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Lebkuchen in Würfel schneiden. Sahne steif schlagen. Milch zum schaumig geschlagenen Eigelb geben und über dem Wasserbad aufschlagen. Dann in Eiswasser kalt schlagen bis eine dickliche Masse entsteht. Unter die Masse Lebkuchenwürfel und geschlagene Sahne heben, alles in die Eismaschine geben und anfrieren lassen. Schokolade hobeln.

Für die Glühwein-Pflaumen frische Pflaumen halbieren, entsteinen und mit Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Glühwein ablöschen und einkochen lassen. Die Schokolade für die Garnitur hobeln.

Das Lebkuchen-Eis mit einem Eisportionierer anrichten und mit Schokoraspeln garnieren. Die Glühwein-Pflaumen dazugeben und servieren.

Heidi Becher am 10. Dezember 2015