

Kirsch-Rahm-Eis mit angeschlagener Zimt-Sahne

Für 2 Personen

350 g Sauerkirschen, TK	150 ml Milch	250 ml Sahne
5 EL Puderzucker	1 Vanilleschote	0,5 TL Zimtpulver

Die gefrorenen Kirschen in einem hohen Gefäß zusammen mit der Milch, 50 Milliliter Sahne und drei Esslöffel Puderzucker zu einem cremigen Eis pürieren. Anschließend die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, die übrige Sahne und den übrigen Puderzucker cremig schlagen. Das Ganze mit dem Zimtpulver abschmecken. Wasser zum Kochen bringen und einen Löffel darin erhitzen. Zum Anrichten die Zimtsahne in ein langstieliges Cocktailglas geben und mittels eines heißen Löffels eine Kugel Kirscheis auf die Zimtsahne geben.

Alexander Herrmann am 30. Dezember 2009