

Lebkuchen-Eis mit Punsch-Pflaumen

Dessert » Eis-Becher

Zutaten (4 Personen)

- » 3 Eigelb
- » 100g Zucker
- » 1/8l Milch
- » 1 TL Lebkuchengewürz
- » 1 TL Vanillinzucker
- » 25g Lebkuchen
- » 50g Schlagsahne
- » 1 Glas Pflaume(n)
- » 5-6 EL Rotwein
- » 3-4 EL Rum
- » 1 Stck. Zitronenschale
- » Zimt
- » 2 Sternanis
- » 2 Nelken
- » 1 TL Stärke

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Eigelb und Zucker cremig rühren. Milch, Lebkuchengewürz und Vanillinzucker aufkochen. In die Eicreme gießen und unter ständigem Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis sie dickcremig ist. In eine Schüssel füllen, im kalten Wasserbad kalt schlagen.

2. Lebkuchen grob reiben. Sahne steif schlagen. Beides unter die Creme heben. Mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

3. Pflaumen abtropfen, Saft auffangen. Saft, Wein, Rum, Zitrone und Gewürztee aufkochen. Stärke mit 1TL Wasser glatt rühren und Saft damit binden. Pflaumen unterheben. Eis zu Kugeln formen. Alles anrichten, evtl. mit Dominosteinen verzieren.

Nährwerte: 400kcal/E5g/F18g/KH46g pro Portion

angelegt am: 01.05.2005

Rezept-Nr: 1882

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke