

Zimt-Eis

Zubereitungszeit: 120 Minuten + Gefrierzeit!

Zutaten:

- 300 ml Vollmilch, 3,8%
- 100 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 6 g Zimtpulver
- 200 g Sahne

Sonstiges:

- Eismaschine



Zubereitung:

1. Milch mit dem Zimtpulver aufkochen und abkühlen lassen
2. Zucker und Eigelb hellcremig aufschlagen und in die abgekühlte Milch mischen
3. Bei mittlerer Hitze unter Rühren sanft köcheln, bis die Milch eindickt und sich ein Löffelrücken damit überziehen lässt
4. Masse abkühlen lassen und dann die Sahne einrühren
5. Eis-Masse in die Eismaschine geben und nach Anleitung zubereiten (bei mir hat es ca. 50 Minuten gedauert)
6. Eis in einen Gefrierbehälter geben und für mehrere Stunden einfrieren