Zimteis

Zutaten:

0,5 l Sahne
3 TL Zimt
1 Ei
100 g Puderzucker
20 g Eisbasis

Zubereitung:

Zunächst die Sahne steif schlagen und dann den Puderzucker, die Eisbasis (sorgt dafür, dass das Eis geschmeidig bleibt und nicht zu fest wird oder sogar auskristallisiert) und den Zimt sieben und unter die Sahne rühren; danach noch das Ei zugeben und alles gut vermengen. Ich benutze eine Eismaschine (Unold 48816 Eismaschine de Luxe - mit der ich sehr zufrieden bin), was die Eisherstellung natürlich deutlich vereinfacht. Nach etwa 40 Minuten in dem "kleinen" Küchenhelfer ist ein wunderbar cremiges Speiseeis fertig. Herausnehmen und in einem Tiefkühlbehälter in den Gefrierschrank stellen. Es geht aber auch ohne: Die Eismasse in einer Schüssel in den Gefrierschrank stellen und etwa alle 30 Minuten durchrühren. Nach 4 Stunden kann das Ganze dann in eine Dose umgefüllt werden.

Tipp: Das Zimteis kann man bequem auch schon einen oder zwei Tage vor dem Verzehr zubereiten.