Zimt-Eis

Das Rezept von dem Zimt-Eis zergeht förmlich auf der Zunge. Zimt-Liebhaber werden diese kleine, sündhafte Abkühlung besonders genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,3 h



Zutaten

1 Stk.	Frischhaltefolie (zum Abdecken)
400 ml	Schlagobers
200 ml	Milch
1 Dose	Kondensmilch (gezuckerte)
1 TL	Speisestärke (gestrichen)
1 EL	Zimt (nach Geschmack)

Für die Form

1 Stk.	Backpapier (optional)

Zubereitung

1. Für das **Zimt-Eis** zuerst die kalte Milch mit der Stärke und dem Zimt gründlich verrühren.

2. Dann die gezuckerte Kondensmilch in eine größere Schüssel geben und die Zimt-Milch sorgfältig unterrühren.

3. Nun das Schlagobers mit einem Handrührgerät steifschlagen.

4. Das Obers anschließend immer portionsweise unter die Creme heben.

5. Nun die Masse in eine gefrierfeste Form geben. Man kann auch eine Kastenform verwenden, diese sollte man aber vorher mit Backpapier auslegen um bei der späteren Entnahme Kratzer zu vermeiden.

6. Die Form nun am besten mit etwas Folie abdecken und in den Gefrierschrank stellen. (Wer in Besitz einer Eismaschine ist, kann mit dieser selbstverständlich weiter verfahren)

7. Wer keine Eismaschine besitzt, sollte die Creme nun ca. einmal pro Stunde (3-4 mal) mit einer Gabel durchrühren. Das Eis am besten über Nacht im Gefrierschrank fest werden lassen.

Tipp

Das Zimt-Eis lässt sich leichter entnehmen, wenn man es vor dem Servieren ca. 5-10 Minuten antauen lässt.