



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats November

Zimteis

von Annette Forsyth

Dieses köstliche Eisrezept gelingt auch ohne Eismaschine und muss nicht mehr gerührt werden, nachdem es im Gefrierschrank ist. Selbstgemachtes Eis ist immer etwas Besonderes und ein idealer Nachtisch wenn man Gäste hat, weil man ihn schon Tage vorher vorbereiten kann.

Zutaten

300 ml	Creme Double (hochprozentige Sahne)
4	Eier, getrennt (Eiweiß bitte kühlen)
125g	gesiebter Puderzucker
1 geh. EL	Zimt

Zubereitung

1. Zunächst wird die Sahne geschlagen und zwar so fest, dass andere Zutaten noch leicht untergerührt werden können. Die britische Double Creme ist in Deutschland nicht zu bekommen. Es ist eine hochprozentige Sahne, die aber noch flüssig ist. Der beste Ersatz ist Creme Double, die allerdings schon fast fest ist. Vor dem Schlagen würde ich deshalb etwas Schlagsahne unterrühren.
2. Die Eier trennen und dann die Eigelbe und 25g des Puderzuckers mit dem Handrührgerät schlagen bis die Masse hellgelb und fester wird. Dann den Zimt gleichmäßig unter die Eigelbmasse rühren.
3. Nun rührt man die Eigelbmasse vorsichtig unter die geschlagene Sahne.
4. Schließlich werden die Eiweiße zu Eischnee geschlagen, bis der Eischnee ziemlich fest ist. Dann wird der Puderzucker löffelweise mit dem Handrührgerät in die Masse gerührt.
5. Nun braucht man den Eischnee nur noch gleichmäßig und vorsichtig unter die Sahne-Ei-Masse heben, die Mischung in eine Gefrierbox umfüllen und in den Gefrierschrank stellen.

Tipp:

Selbst wenn man die Mischung am Vormittag vorbereitet, ist sie bis zum Abend erfahrungsgemäß gefroren. Ca. 30 min vor dem Servieren sollte man das Zimteis herausnehmen und testen wie fest es ist und gegebenenfalls schon rausstellen. Das Eis ist generell jedoch sehr cremig und läßt sich meist relativ gut verteilen, selbst wenn es direkt aus dem Gefrierschrank kommt.

Dazu passen Amaretti, die auch in die Eismasse gerührt werden können, und etwas Obst zum Beispiel Himbeeren oder Mangoscheiben. Aber wie immer kann man der eigenen Fantasie hier freien Lauf lassen.

Guten Appetit!