

## Spekulatius-Eis

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

70  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für das Spekulatius-Eis

100 g Spekulatius  
130 g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eigelb  
700 g Vollmilch  
100 g Sahne

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine

Geht es dir zur **Weihnachtszeit** auch so? Kaum ist die Tüte auf, schon sind die kleinen Kekse weggeknuspert. Die Rede ist natürlich von **würzigem Spekulatius**. Einen für dich, einen für mich und einen für dieses himmlische **Spekulatius-Eis**. Zugegeben - du brauchst nicht nur einen, sondern ein paar mehr Kekse, um dieses weihnachtliche Dessert zu zaubern. Aber es lohnt sich - denn das hier ist wirklich **Eisgenuss vom Allerfeinsten!**

- 1 -

Spekulatius in einer Universal-Küchenmaschine fein zerbröseln. Zucker und Eigelb schaumig schlagen.

- 2 -

Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Ei-Zucker-Masse einrühren und unter stetigem Rühren auf ca. 75 °C erhitzen. Temperatur halten, bis die Masse etwas eingedickt ist. In der Fachsprache nennt man diesen Prozess "Zur Rose abziehen". Spekulatius unterrühren und Masse auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Das dauert ca. 2 Stunden.

- 3 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren. Danach noch 1-2 Stunden in den Gefrierschrank geben.