

Winterliches Weihnachtseis mit Glühwein

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 5 Portionen

600 ml Vollmilch
200 ml Sahne
4 Esslöffel Honig
2 Orangen (abgeriebene Schale)
2 Limetten (abgeriebene Schale)
1 Teelöffel Zimt
2 Nelken
1 Sternanis
4 Eigelb
100 g Zucker
125 ml Rotwein

Besonderes Zubehör
Eismaschine

lassen. Durch ein Sieb passieren und in eine kleine Schüssel füllen.

- 4 -

Eiswürfel mit kaltem Wasser in eine große Schüssel geben, Schüssel mit Eismasse hineinsetzen und ca. 5 Minuten kalt rühren. Gewürze entfernen und Rotwein dazugeben.

- 5 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 50 Minuten gefrieren lassen.

Ein Glühwein in der einen, ein Wintereis in der anderen Hand. Oder noch besser: Glühwein und Eis in einer Köstlichkeit vereint. Und zwar in einem festlichen Weihnachtseis. Die Basis: Ein kräftiger Rotwein – verfeinert mit Nelken, Anis und Zimt. Eisgenuss und Glühweinduft – oh du schöne Weihnachtszeit!

- 1 -

Milch mit Sahne, Honig, Zimt, Nelken, Sternanis, Orangen- und Limettenabrieb auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn die Milch zu köcheln beginnt, vom Herd nehmen.

- 2 -

Eigelb und Zucker schaumig schlagen und 2 EL der Honig-Milch-Mischung unterrühren. Restliche Milch nach und nach unter Rühren dazugeben.

- 3 -

Unter Rühren ein weiteres Mal erhitzen und eindicken