CREMIGE ZIMTGLACE

ZUTATEN

500 g Rahm
200 g Milch
150 g Zucker
10 g Zimt

6 Eigelb

ZUEREITUNG

1. Alle Zutaten bis und mit Zimt in den Mixtopf geben und **10 Sek. / Stufe 8** vermischen

2. Eigelb beigeben und **7 Min. / 90° / Stufe 2** erhitzen

3. Zimtmischung durch ein Sieb, ca. 4 cm hoch, in einen tiefen Gefrierbehälter (z. B. Aluminium, Silikon) giessen, mit Frischhaltefolie zudecken, erst komplett abkühlen lassen und dann mindestens 10 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.

4. Die gefrorene Zimtmischung 15 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann mit einem langen, scharfen Messer in Würfel (4 x 4 cm) schneiden. Eine Hälfte der Glacestückchen in den Mixtopf geben, **20 Sek. / Stufe 6** crushen und dann mithilfe des Spatels **10 Sek. / Stufe 4** cremig rühren. Cremiges Glace in eine Schüssel umfüllen.

5. Die andere Hälfte der Glacestückchen in den Mixtopf geben, **20 Sek. / Stufe 6** crushen, dann mithilfe des Spatels **10 Sek. / Stufe 4** cremig rühren, zum vorher umgefüllten Glace in die Schüssel geben und sofort servieren oder vor dem Servieren noch einmal 2 Stunden einfrieren.