



Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

tiefgekühlt, 500 g Zwetschgen
 2 EL Zucker
 1 EL Zwetschgenschnaps
 200 g Vanilleeis
 2 TL Zimt



KitchenAid Handrührer rot



AMT Milch- und Saucentopf aus Aluguss für Induktion



La Rochère Dessertschale Périgord, 6er-Set



La Rochère Eisschale Elise, 6er-Set

1

Zwetschgen mit Zucker zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten lang knapp weich köcheln. Danach etwas abkühlen lassen und danach den Schnaps daruntertermischen. Sie können tiefgekühlte oder frische Zwetschgen verwenden.

2

Vanilleeis in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 1 Minute lang rühren.

3

Zimt begeben und kurz weiterrühren, bis ein Softeis entsteht. Das fertige Eis in den vorbereiteten und bestenfalls gekühlten Schälchen anrichten und die Zwetschgen darauf verteilen oder dazu servieren.

Die Zwetschgen schmecken lauwarm am besten. Sie können sie auch bereits einen Tag im Voraus zubereiten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.