



Zimteis mit Punschpflaumen

Zutaten f. 6 Personen:

2 frische Eigelb
125 g Puderzucker
200 g Creme double
250 g Sahnejoghurt
2 gestrichene TL Zimt
1 Glas Pflaumen (720g)
2 Msp. Gewürznelkenpulver
2 Msp. Anispulver
60 g Printen
3 EL trockener Rotwein
1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Eigelb und Zucker im heißen Wasserbad ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Dann etwas abkühlen lassen. Creme double, Joghurt und Zimt unter die Creme rühren. Printen fein zerbröseln und unterheben. In 6 Förmchen füllen und glatt streichen. Über Nacht zugedeckt einfrieren.

Pflaumen abtropfen lassen, dem Saft auffangen. Saft, Nelken und Anis aufkochen. Rotwein und Stärke glatt rühren, in den Saft rühren und auf kochen. Die Pflaumen unterheben.

Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Dann das Eis auf Dessertteller stürzen und mit den Punschpflaumen anrichten und servieren.