



APFEL-ZIMT-EIS



Für 6 Portionen a 50 ml

ZUTATEN

200 g Crème fraîche
 oder Crème double
 1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
 1 EL Ahornsirup
 ½ TL gemahlener Zimt
 200 g ungesüßtes Apfelmus
 2 EL Calvados (optional)
 6 Zimtstangen

ZUBEREITUNG

Crème fraîche oder Crème double mit dem Vanillezucker, Ahornsirup und dem gemahlener Zimt vermengen. Das Apfelmus mit einem Teigspachtel unterheben. Nach Belieben Calvados dazugeben.

Masse in kleine Behälter füllen (Eis-am-Stil-Formen, kleine Tassen oder Espressotassen) und für etwa eine Stunde ins Tiefkühlfach stellen. Formen herausholen und den Inhalt mit einem Holzstäbchen gut durchrühren, damit die Eismasse weicher und gleichmäßiger wird. Die Zimtstangen jeweils in die Mitte der Eisformen stecken und das Ganze weitere zwei Stunden einfrieren lassen.

Idee: Wer mag, kann statt Apfelmus auch pürierte Mangos, Beeren oder Bananen nehmen.