



ZIMTEIS MIT ZITRONE, LORBEER UND GINJINHA

Für 4–6 Personen • 3 EIER • 115 G ZUCKER • ½ TL VANILLEEXTRAKT • 375 ML MILCH •
375 ML CRÈME FRAÎCHE • 1 ZIMTSTANGE (4 CM LANG) • Je 1 STREIFEN UNBEHANDELTE ORAN-
GEN- und ZITRONENSCHALE • 2 FRISCHE LORBEERBLÄTTER, halbiert •
GINJINHA (Sauerkirschlikör, siehe Seite 242) zum Servieren



‡ Ich habe diese Eiscreme kreiert, um sie mit *ginjinha*, dem wunderbaren portugiesischen Sauerkirschlikör, zu kombinieren.

Die Eier mit dem Zucker und Vanilleextrakt in einer größeren Schüssel cremig schlagen.

In einem Topf mit schwerem Boden Milch und Crème fraîche mit Zimt, Orangen- und Zitronenschale sowie dem Lorbeer sehr langsam erhitzen, damit die Aromen sich entfalten können. Wenn die Mischung zu kochen beginnt, eine Schöpfkelle davon unter die Eiermischung rühren, um diese leicht zu erwärmen. Eine wei-

tere Schöpfkelle unterschlagen und schließlich die restliche heiße Mischung gut untermischen. Alles in den Topf gießen und vorsichtig erhitzen, bis die Creme leicht eindickt.

Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und gelegentlich durchrühren. Durch ein Sieb in einen flachen Behälter gießen und im Kühlschrank zugedeckt vollständig erkalten lassen. In die Eismaschine füllen und nach Herstellerangaben gefrieren lassen.

Mit etwas *ginjinha* und einigen Kirschen aus der Flasche oder einem anderen Likör übergießen und servieren.

