

# Spekulatius-Zimteis an warmer Sauerkirsch-Soße



*Edles Winter-Dessert hinter dem letzten Türchen...*

## **Zutaten (für 8 Portionen)**

### Für das Spekulatius-Zimteis

150 ml Vollmilch  
150 ml Sahne  
1 Päckchen Eiszauber (von Diamant)  
150 g Gewürz-Spekulatius  
1 TL Zimt  
1/2 TL Lebkuchengewürz

### Für die Sauerkirsch-Soße

1 Glas Sauerkirschen  
1 Stange Zimt  
50 g Zucker  
1 Päckchen roter Tortenguss

## **Zubereitung**

1. Die Milch und Sahne in eine mittelgroße Schüssel geben und das Eiszauber-Pulver hinzufügen.
2. Alles etwa eine Minute bei mittlerer Stufe und anschließend etwa drei Minuten auf höchster Stufe mit dem Mixer zu einer Creme verrühren.

3. Nun die Spekulatius-Kekse im Standmixer zu einer fast pulverigen Masse mit kleinen Stückchen zerkleinern und diese der Eiscreme zugeben.
4. Alles zuletzt mit Zimt und Lebkuchengewürz abschmecken und es in ein gefrierfestes Behältnis geben.
5. Das Eis für mindestens fünf Stunden in das Gefrierfach stellen.
6. Die Sauerkirschen samt Saft in einem mittelgroßen Topf mit der Zimtstange und dem Zucker erhitzen.
7. Nach und nach den Tortenguss in die Fruchtsoße sieben, bis diese leicht andickt.
8. Den Topf vom Herd nehmen und die Soße leicht abkühlen lassen.
9. Das fertige Spekulatius-Eis in Schälchen geben, mit etwas Zimt bestreuen und mit der noch warmen Sauerkirsch-Soße servieren.