

Weihnachtsglace

Zutaten:

500 gr. Vanilleglace
100 gr. Spekulatius
100 gr. Zartbitterschokolade, in Stücken
150 gr. Rahm
1 TL Zimt

Zubereitung:

Das Vanilleglace ca. 15 Min. antauen lassen
Spekulatius und Schokolade in den Mixtopf geben und 4 Sek./St. 6
zerkleinern
Glace, Rahm und Zimt beifügen und 1 Min./St. 4 rühren
Hin und wieder den Spatel zu Hilfe nehmen
Das Eis bis zum Verzehr wieder einfrieren

Tipp: als Sauce ist eine heiße Himbeersauce sehr zu empfehlen