



Heißes Eis

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1 Stück (Granny Smith) Apfel	25 g	Ananas
25 g Papaya	25 g	Mango
100 g brauner Zucker	5 Stück	Nelken
100 ml Sahne	10 g	Cognac
400 g Eis	40 g	Butter
1 EL Zimt	3 Stück	Stangen Zimt
1 Stück Limette	1 Handvoll	Sultaninen

Zubereitung

Zubereitung

1. Wenn du ein besonders gutes Eis genießen willst, bereite ein heißes Eis vor.
2. In einer Pfanne die Früchte in braunem Zucker karamellisieren.
3. Dann Butter, die Zimtstangen und die Nelken dazugeben.
4. Nach 3-5 Minuten die Zimtstangen und Nelken herausholen.
5. Nun die Sultaninen, die Sahne und das Zimtpulver hineinrühren und mit Cognac ablöschen.
6. Diese Fruchtcreme über die Eiskugeln gießen und mit braunem Zucker und Limette garnieren.