



## **Dessert zum Warenkorb: „Lebkuchen-Eis mit Glühwein-Pflaumen“ von Heidi Becher**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Eis:*

100 g	Lebkuchen
150 g	Dunkle Schokolade
6	Eier
250 ml	Sahne
250 ml	Milch
125 g	Zucker

#### *Für die Glühwein-Pflaumen:*

6	frische Pflaumen
125 ml	Glühwein
25 g	Speisestärke
2 EL	Zucker

### **Zubereitung**

Für das Eis die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Lebkuchen in Würfel schneiden. Sahne steif schlagen. Milch zum schaumig geschlagenen Eigelb geben und über dem Wasserbad aufschlagen. Dann in Eiswasser kalt schlagen bis eine dickliche Masse entsteht. Unter die Masse Lebkuchenwürfel und geschlagene Sahne heben, alles in die Eismaschine geben und anfrieren lassen. Schokolade hobeln.

Für die Glühwein-Pflaumen frische Pflaumen halbieren, entsteinen und mit Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Glühwein ablöschen und einkochen lassen. Die Schokolade für die Garnitur hobeln.

Das Lebkuchen-Eis mit einem Eisportionierer anrichten und mit Schokoraspeln garnieren. Die Glühwein-Pflaumen dazugeben und servieren.