

Pflaumen-Butterkeks-Eis mit Zimt

Zeit gesamt
4h 20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pflaumen	600 g
Butterkekse	90 g
Brauner Zucker	90 g
Mascarpone	150 g
Zimt	
Milch	150 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Pflaumen auf einem Tablett verteilt im Gefrierschrank mind. 4 Std., besser über Nacht tiefkühlen.
2. Im Mixbehälter Kekse 6 Sek./Stufe 5 grob zerkleinern. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. Im Mixbehälter Zucker, Mascarpone, Zimt und gefrorene Pflaumen vier- bis fünfmal 15 Sek./Stufe 6 pürieren, bis eine glatte Creme entsteht. Zwischendurch die Masse immer wieder mit dem Spatel nach unten schieben und nach und nach Milch zufügen.
4. Wenn das Eis cremig ist, Kekse zufügen und nochmals 10 Sek./Stufe 6 unterrühren. Eis sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Sollte Eis übrig bleiben, kannst du es wieder einfrieren. Vor dem Servieren grob würfeln und erneut mehrmals in kurzen Intervallen in der Monsieur-Cuisine-Küchenmaschine cremig rühren, dabei erneut etwas Milch zufügen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	404 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	18 g