



# Pflaumen-Butterkeks-Eis mit Zimt

Zeit gesamt  
4h 20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Pflaumen	600 g
Butterkekse	90 g
Rohrzucker	90 g
Mascarpone	150 g
Zimt	
Milch	150 ml

## Zubereitung

 Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

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

---