

GLÜHWEINEIS

Glühwein

0,75 - 1 l	Rotwein
2	Schale von 2 Orangen
2	Zimtstangen
6	Gewürznelken
2	Kardamon
2	Sternanis
100 g	brauner Zucker

Eis

500 ml	Glühwein
2	Eigelb
200 g	Butter
100 ml	Sahne

Zubereitung des Glühweins

Alle Zutaten ca. 20 min bei niedriger Hitze köcheln lassen bis der Glühwein auf 500 ml reduziert ist. Ca. 1 Std. ziehen lassen und durch ein feines Sieb gießen.

Zubereitung des Glühweineis

Glühwein und Sahne erhitzen.

Ein paar Löffel davon zu den Eigelben geben, damit sie leicht temperiert sind, dann die komplette heiße Masse langsam zu den Eigelben gießen, dabei ständig rühren. Über einem Wasserbad wird die Masse dann noch einmal unter gelegentlichem Rühren langsam erwärmt - nicht kochen! Die Idealtemperatur liegt bei 75 bis 85 Grad.

Die Masse zur Rose abziehen. Die Masse vom Herd nehmen und nach und nach die Butterwürfel mit einem Schneebesen einrühren. Das Eis in der Eismaschine gefrieren lassen.