Mein Lebkuchen-Eis

Wir haben ja wieder bald Weihnachten. Und als ich die Einkaufsliste für meinen Lebkuchen schrieb, dachte ich, naja, das wäre auch ein schöner Weihnachts-Menü-Nachtisch. So ist dieses leckere Lebkuchen-Eis-Rezept entstanden. Laßt Euch überraschen.

Zutaten für 1000 g:

#Zutaten für's Eis# 50 g Eis-Perfecto 70 g Eis-Perfecto Plus 1 g Salz 5 - 10 g Lebkuchen-Gewürz (auch Honigkuchen-Gewürz genannt) 435 g Milch (3,5 %) 50 g Kondensmilch (10 %) 200 g Saure Sahne 30 g Zitronensaft 40 g dunkler Rübensirup 100 g Lebkuchen (fertiges Produkt) #Zutaten für ins Eis mit reingeben# Zartbitterschokolade-Splitter Lebkuchen-Stücke, in etwas Milch getränkt (Damit sie nicht Feuchtigkeit aus dem Eis ziehen und dieses fester wird als gewollt.) wer mag, strudelt noch folgendes mit ein: etwas Mandel-Variegato etwas Rosinen-Variegato etwas Zitronat-Variegato

Zubereitung:

Als erstes habe ich alle trockenen Zutaten gut vermischt. -- Dann werden die nassen Zutaten schon einmal mit einander verrührt. -- Jetzt wird alles zusammen getan und kräftig aufgemixt. -- Diesen Ansatz mindestens eine Stunde im Kühlschrank reifen lassen. -- Nun in der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren. -- Beim Einfüllen in den Gefrierbehälter die Schokosplitter und die getränkten Lebkuchenstücke mit einrühren. Und wer es mag, auch die Variegato-Vatiationen. -- Nun noch 24 Stunden im TK nachfrieren lassen und dann Guten

Appetit.