

*Zutaten für 6 Personen*

500 ml Sahne

250 ml Milch

150 g Zucker

Lebkuchengewürz oder alternativ 300 g weiche Lebkuchen

4 Eigelb

1 ausgekratzte Vanilleschote

Milch mit dem Lebkuchengewürz der Vanilleschote und Vanillemark zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und ziehen lassen, Schote dann rausnehmen.

Milch mit Eigelben mischen, erhitzen und nicht kochen lassen. Rühren bis die Masse bindet. Sahne schlagen, zur Milch dazugeben. Ggf. den Lebkuchen zerbröseln und zur Masse dazugeben, in der Eismaschine gefrieren lassen.