

## Lebkucheneis à la Kim Heinzelmann

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Ruhezeit: ca. 6 Std.

### Zutaten

- 240 g Lebkuchen mit Schokolade, ohne Oblate
- 2 TL, gestr. Lebkuchengewürz
- 150 g Zucker
- 500 g Sahne
- 2 Eier
- 2 Eier, davon das Eigelb



### Zubereitung

Die Lebkuchen in kleine Würfel schneiden. Die Eier mit dem Eigelb und 100g Zucker im Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen bis eine Creme entstanden ist und anschließend in kaltem Wasser weiterschlagen, damit die Masse abkühlt.

Die Lebkuchen darunter rühren. Die Sahne schlagen und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Dann die Sahne unter die Eiermasse heben.

Anschließend in kleine Portionsförmchen füllen und einen halben Tag in den Gefrierschrank stellen.

### Besonderer Tipp

Ganz fein dazu sind warme Pflaumen... Und dann viel Spaß beim lecker Schleckern und Genießen!