

- ~~3~~ 6 gehäufte Teelöffel Zimt gemahlen (je nach Geschmack)
- Zitronensaft einer ~~halben~~ Zitrone
- *Minzblätter (Dekoration)*

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten, bis auf den Zwetschgenschnaps, in eine Pfanne geben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Hitze darf nicht ~~zu~~ stark sein, damit nichts anbrennt.
2. Wenn die Zwetschgen schön weich sind, die Pfanne vom Feuer nehmen.
3. Das ganze durch ein feines Sieb\* treiben.
4. Den Zwetschgenschnaps dazu geben und mischen.
5. In der Eismaschine gefrieren lassen.

### Zubereitung ohne Eismaschine:

1. Die Masse in eine große Schüssel geben. Die Schüssel sollte mindestens doppelt so groß sein wie der Inhalt.
2. In den Tiefkühler stellen.
3. Warten, bis die Masse schon einige Zentimeter am Rand gefroren ist. Das dauert je nach Menge, Leistung des Tiefkühlers und Größe der Schüssel unterschiedlich lange. Bei mir brauchte es knapp 90 Minuten.
4. Aus dem Tiefkühler nehmen und mit einem starken Schwingbesen kräftig durchrühren und alles vom Rand lösen. Richtig Luft darunter schlagen, damit eine geschmeidig und luftige Masse entsteht. Darum ist es von Vorteil, wenn die Schüssel genug groß ist. Das dauert nicht lange, braucht aber etwas Kraft.
5. Wieder in den Tiefkühler stellen und den Vorgang in kürzeren Abständen 2–3 mal wiederholen.
6. Wenn eine softeisartige Masse entstanden ist, kann man das Eis in eine lagerfähige Form umfüllen oder gleich verzehren.
7. Ich bin der Meinung, dass man geschmacklich keinen Unterschied zu einem Eis aus der Eismaschine merkt. Der Aufwand ist etwas grösser. Aber als Alternative kann sich das Ergebniss durchaus sehen und schmecken lassen!

### Alternativen:

- Den Zwetschgenschnaps kann man weglassen, wenn man das nicht mag.
- Anstatt durch ein Sieb kann man die Zwetschgen auch im Mixer pürieren. Das Ganze wird dann aber nicht so fein.
- Wer lieber ein Sahne-Eis mag, kann vor dem Gefrieren etwas Doppelrahm begeben.

Und nun viel Spass beim ausprobieren.

*Magst Du Alkohol im Eis? was sagst Du zu diesem Rezept?*

\*Affiliate-Link