



Leche Merengada

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Das tolle, spanische Zimteis / Sorbet, nicht nur für warme Sommertage

Zutaten

- 600 ml Milch
- 60 g Zucker
- 50 g Puderzucker
- 1 Zimtstange
- 1/2 Orangenschale
- 2 Eiweiss, steif geschlagen
- 1 Prise Salz
- Etwas Zimtpulver zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit dem Zucker und der Orangenschale aufkochen und ca. 15 min. ausziehen lassen, die Orangenschale wieder entfernen.

Schritt2

In der Eismaschine frieren oder einfach in den Tiefkühler stellen und von Zeit zu Zeit mit dem Schneebesen durchschlagen.

Schritt3

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, nach und nach den Puderzucker dazu geben; etwas weiter schlagen.

Schritt4

Unter die cremig gefrorene Eismasse heben und wieder in den Tiefkühler stellen, gut durchfrieren lassen. (Am besten über Nacht)

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Vor dem Servieren zeitig heraus nehmen, etwas antauen lassen. Mit einem in heißem Wasser erwärmten Portionierer oder Esslöffel in tiefgekühlte Gläser portionieren.

Schritt7

Mit gemahlenem Zimt bestreut, sofort servieren.

Rezeptart: Sorbet und Granité **Tags:** einfach, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leche-merengada/>