



# Zimteis mit Walnussoße



## Zubereitung:

1. Für die Soße die Walnüsse in die Milch geben und ca. 4 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.
2. Aus dem Kühlschrank in eine Pfanne geben, den Zucker und eine Zimtstange dazu und bei geringer Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen.
3. Die Mischung mit dem Stabmixer aufmixen und durch ein feines Sieb streichen. In eine Glasschüssel geben und kühl stellen.
4. Für das Eis den braunen Zucker mit dem Eigelb verrühren. Die Milch mit der Zimtstange aufkochen, zu der Zucker-Ei-Masse geben und alles gemeinsam leicht erwärmen.
5. Die Masse abkühlen lassen und für ca. 10 Minuten in die Eismaschine geben.
6. Zum Servieren eine Kugel Eis in die Mitte eines Tellers geben und die Walnussoße um das Eis herum dekorieren.

## Zutaten für 4 Portionen :

- 400 g Kalifornische Walnüsse
- 1 l Milch
- 200 g Zucker
- 2 Zimtstangen
- 300 ml Milch
- 75 g brauner Zucker
- 4 Eigelbe