**Zimteis (Witzigmann)**

Für den Zimtsirup:

30 g Zimtstangen

½ Stk. Vanilleschote

½ Stk. Sternanis

1 Stk. Gewürznelke

100 g Zucker

Für das Eis:

500 g Sahne

3 Stk. Eier

3 Stk. Eigelb

40 ml. Eierlikör

* Zimtstangen mit der Vanilleschote, Sternanis, Gewürznelke, dem Zucker und 175 ml Wasser aufkochen und den Sirup auf 250 ml. Reduzieren

Über Nacht durchziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb abgießen lassen.

* Die Sahne mit 100 g Zimtsirup zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Eier, Eigelb und den restlichen Zimtsirup über Wasserbad weiß-schaumig aufschlagen

Die kochende Zimtsahne unter ständigem rühren auf die Eier leeren

Die Schüssel mit der Zimteis-Masse auf Eis setzen und die Masse kalt schlagen. Dann den Eierlikör unterrühren und in der Eismaschine gefrieren.