

Eis mit heißen Trauben

400 g helle kernlose Trauben

1/8 l heller Traubensaft oder halbtrockener Weißwein

1 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

1 Prise Zimtpulver

8 Kugeln Vanilleeis

1.) Die Trauben waschen und halbieren. Den Saft oder Wein mit dem Zitronensaft und Zucker in einem Topf erhitzen und offen bei starker Hitze etwa 5 Min. einkochen lassen. Die Trauben untermischen und mit Zimt abschmecken. Nicht mehr kochen, die Trauben nur heiß werden lassen.

2.) Die Eiskugeln in Dessertschalen legen. Die Trauben darüber verteilen und sofort servieren.