

## Tanneneis

Zubereitung: ca. 1 Std. plus Kühlen über Nacht

### Zutaten Eis:

Ca. 30 g Tannenzucker  
5 Eier  
200 g Zucker  
1/4 l Obers  
Saft und Zesten einer kleinen Limette

### Zutaten Tannenzucker:

Eine Handvoll Tannennadeln  
2-3 EL Zucker  
vermischen

### Zutaten crunchy Butterkeks-Topping:

Gekauftes English Shortbread grob gehackt  
oder selbstgemacht  
Preiselbeer-Marmelade



### Zubereitung:

1. Eier und Zucker mit einem Handmixer in einer Schneeschüssel, über Wasserdampf, sehr schaumig schlagen. Die Masse dickt durch die Wärme etwas ein. Nicht zu heiß machen, da die Eier sonst ausflocken! Vom Dampf nehmen und weiter schlagen, bis die Masse kühl ist. Dafür die Schüssel in ein Eiswürfel-Wasserbad stellen.
2. Schlagobers aufschlagen. Tannenzucker mit Limettensaft und Zesten in das Obers einrühren. Für einen intensiven Waldgeschmack einfach die Menge des Tannenzuckers erhöhen.
3. Die Schlagobers-Tannenmasse mit einem Schneebesen unter die ausgekühlte, schaumige Zucker-Ei-Masse heben. Über Nacht im Tiefkühler einfrieren.
4. Servieren. Auf das Eis als crunchy Topping zerbrochene Butterkekse streuen und mit Preiselbeer-Marmelade garnieren.

*Tip:* Eine Hälfte Tanneneis, die andere Schokoeis. Dafür die Masse (Punkt 2) halbieren. In einen Teil anstelle des Tannenzuckers 30 g flüssige, dunkle Schokolade einrühren. Fortfahren wie im Rezept.

**Vegan:** Tannenzucker, Saft und Zesten einer Limette, 200 g Zucker mit 200ml Sojamilch erhitzen. 100 g weiße Schoki darin schmelzen. Abkühlen lassen. 60 g veganes Joghurt dazugeben. Für mindestens 5 Stunden tiefkühlen, dabei immer wieder mit einer Gabel kräftig durchrühren.