

Ginger- Leckerli-Glace

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Gefrieren: ca. 3 Std. Ergibt ca. 4 dl

3 dl Wasser

**3 Esslöffel
Hagenbuttekönfitüre**

**150 g Gingerli (siehe Tipps),
4 Stück für die Verzierung
beiseite gelegt,
Rest grob gehackt**

**50 g kandierter Ingwer,
grob gehackt**

2 dl Rahm

1. Wasser mit der Könfitüre aufkochen. Gingerli und Ingwer in einen Messbecher geben, 1½ dl der Kochflüssigkeit darüber giessen, gut mischen. Die restliche Flüssigkeit sirupartig einköcheln, Sirup beiseite stellen. **2.** Gingerli und Ingwer mit der Flüssigkeit fein pürieren, in eine Chromstahlschüssel geben, auskühlen. **3.** Rahm steif schlagen (siehe Tipps), sorgfältig unter die Masse ziehen, zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, dabei 2–3-mal durchrühren.

Servieren: Glace-Kugeln formen, in Schälchen geben, beiseite gestellter Hagenbuttensirup darüber träufeln. Mit den beiseite gelegten Gingerli verzieren.

Tipps

– Gingerli sind eine Leckerli-Spezialität aus Basel. Statt Gingerli Basler Leckerli verwenden.

– Wird die Glace in einer Glacemaschine zubereitet, den Rahm flüssig unter die Leckerli-Masse mischen.

