REZEPT FÜR HIMBEEREIS MIT CRUMBLETOPPING

HIMBEEREIS MIT CRUMBLETOPPING

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-8 Portionen | 60 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

Für das Himbeereis:

- 400 g Himbeeren
- 160 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 4 sehr frische Eigelb
- 200 ml Milch
- 150 g Schlagsahne

Für das Topping:

- 50 g weiche Butter
- 40 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 40 g zarte Haferflocken

132

ZUBEREITUNG

320 Kcal	5 Gramm	37 Gramm	16 Gramm
Pro Portion (bei 8) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Himbeeren verlesen, waschen. 60 g Braunen Bio-Zucker und 4 EL Wasser aufkochen. 1-2 Minuten köcheln. Himbeeren zufügen und einmal aufkochen. Masse durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

2. Eigelb und 50 g Braunen Bio-Zucker dickcremig rühren. Milch, Sahne und übrige 50 g Braunen Bio-Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen, ca. ½ Minute abkühlen lassen, dann unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbcreme gießen. Himbeerpüree unterrühren und Creme durch ein Sieb in eine flache Schüssel passieren. Abkühlen lassen.

3. Creme im Gefrierschrank ca. 5 Stunden gefrieren, dabei nach einer Stunde und dann ca. alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchrühren, damit die Eiskristalle zerkleinert werden.

4. Inzwischen für das Topping Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Braunen Bio-Zucker, Salz, Mehl und Haferflocken zu Streuseln verkneten. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten knusprig backen, dabei ein- bis zweimal wenden. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Eis zu Kugeln portionieren und mit Crumbles getoppt servieren.

Tipps:

Wer eine Eismaschine hat, kann die abgekühlte Creme alternativ darin nach Geräteanweisung zu Eis gefrieren. Dann den Crumble zuerst backen, damit er Zeit zum Abkühlen hat.

Außerhalb der Beerensaison schmeckt das Eis

REZEPT FÜR HIMBEEREIS MIT CRUMBLETOPPING

auch mit TK-Beeren. Diese zum kochenden Zuckersirup geben, darin auftauen und einmal aufkochen.