

Rezept:
Cynthia Barcomi
Gebackenes Eis

Freitag, 1. Juli 2022
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	Sandkuchen-Scheiben, je ca. 2 cm dick
3	Eiweiß
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
375 ml	Eiscreme nach Wahl (z.B. Erdbeereis, Mangoeis)



Zubereitung:

1. Die Sandkuchenscheiben mithilfe eines Ausstechers jeweils zu einem Kreis ausstechen und auf eine Platte oder mehrere Teller verteilen.
2. In einer Rührschüssel die Eiweiße mit dem Salz zu weichen Spitzen schlagen. Langsam den Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse steif und glänzend, aber nicht trocken ist.
3. Auf jede Kuchenscheibe eine große Kugel Eiscreme platzieren.
4. Dann die Eiskugeln mit dem Eischnee ummanteln. So mindestens eine Stunde und bis zu einer Woche einfrieren.
5. Zum Backen: Den Ofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Die angefrorenen Kuchen-Eis-Eiweiß-Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 2—4 Minuten backen, bis eine leichte Bräunung entsteht. Das Ganze dabei nicht aus den Augen lassen.
7. Anschließend aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.