

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 18.08.2022

Eiscreme-Röllchen - schnell und einfach selbst gemacht **Für 4 Portionen**

Zutaten:

Für die Eismasse:

1 Vanilleschote
80 g Crème fraîche
50 g Mascarpone
80 g Kondensmilch, gezuckert
200 g Schlagsahne
150 g gemischte Beeren
2 EL Zucker
50 g Kokosraspeln
50 g Schokoladenraspeln, zartbitter

Für die Garnitur:

gemischte Beeren
Schokoraseln, zartbitter
Kokosraspeln
Pfefferminze

Außerdem:

1 Backblech (ca. 42 x 38 cm, evtl. größenverstellbar)
1 Eispachtel

Zubereitung

1. Im Tiefkühlgerät Platz schaffen, so dass das Blech eben und nicht schief steht. Das Blech 15 Minuten vorkühlen.
2. **Für die Eiscreme** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Vanillemark, Crème fraîche, Mascarpone, Kondensmilch und Sahne in einem hohen Rührbecher mit einem Stabmixer oder einem Handrührgerät cremig aufschlagen.
3. Beeren abspülen, kurz abtropfen lassen und gegebenenfalls vom Strunk befreien. Beeren und Zucker fein pürieren. Beerenpüree, Kokosraspeln und Schokoladenraspeln mit einem Teigschaber nacheinander unter die Sahnecreme heben.
4. Eismasse auf dem vorgekühlten Blech ca. 2 mm dünn aufstreichen und für mindestens 1 Stunde tiefkühlen. Dabei darauf achten, dass das Blech eben und nicht schief steht.
5. Eispachtel unter die Eismasse schieben und mit leichtem Druck vorsichtig von einer Seite zur anderen schieben, sodass Röllchen entstehen. Eisröllchen sofort in Eisbechern anrichten. Mit Beeren, Schokoraseln, Kokosraspeln und Minze garnieren und genießen.