

Sandwich – Eis

Zutaten

(8 Stück, Auflaufform ca. 29 x 42 cm)

200 g	Schlagsahne 30% Fett
2	Eier (Klasse M)
70 g	Puderzucker
½	Limette (Abrieb)
200 g	Himbeeren (TK oder frisch)
16	Butterkekse

Zubereitung

- Sahne steif schlagen und kühl stellen
- Eigelb und Puderzucker über einem Wasserbad mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen, anschließend abkühlen lassen
- Abrieb einer halben Limette, Sahne und Himbeeren unterheben und zu einer homogenen Masse vermengen
- Masse in eine eckige Springform/ Auflaufform mit etwa 29 x 42 cm, je nach gewünschter Dicke des Eises geben und mit Frischhaltefolie abdecken
- Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht in den Gefrierschrank stellen
- Eis aus dem Gefrierschrank nehmen, kurz antauen lassen und in ca. 8 Stücke in Größe der Butterkekse schneiden
- Die Eisstücke jeweils zwischen zwei Butterkekse legen und sofort servieren oder im Gefrierschrank lagern



Tipp:

Alternativ finden Sie Eis-Rezepte ohne Ei in unserer Datenbank
Anstelle von Butterkeksen können auch Waffelblätter verwendet werden

Nährstoffangaben

	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	1497	6265	28,2 g	84,0 g	160,8 g	16	12,5 g
Pro Stück	187	783	3,5 g	10,5 g	20,1 g	2	1,6 g