Gebackenes Vanilleeis in knuspriger Hülle auf Vanille – Erdbeermark

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

„Heiß – Kalt“, der leckere Genuss in der Erdbeersaison, einfach und so…..lecker

Zutaten

- 8 Kugeln gute Vanilleeis aus dem Supermarkt
- 250 g japanisches Panko – Paniermehl
- 2 Eier mit 2 El Milch verklappert
- Etwas Mehl
- Frit - Fett
- Für das Vanille – Erdbeermark:
- 250 g vollreife Erdbeeren
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 60 g Zucker nach Reifegrad
- ½ Tütchen Sahnesteif zum Stabilisieren

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Das Vanille – Erdbeermark:

Schritt3

Die frischen Erdbeeren putzen, waschen und mit dem Zucker und Sahnesteif pürieren. (Im Mixer oder mit dem Zauberstab)

Schritt4

Ev. durch ein Küchensieb streichen und mit dem Vanillemark abschmecken.

Schritt5

Das gebackenes Vanille Eis:

Schritt6

Am besten am Vortag, 8 Kugeln Vanilleeis formen und über Nacht im Tiefkühler gut durchfrieren lassen.

Schritt7

Die Kugeln mehlen und durch die Ei – Milch ziehen; in

Schritt8

Panko – Paniermehl wälzen, gut andrücken und wieder einfrieren.

Schritt9

Bei 180 – 190° C ca. 45 Sek. frittieren und dabei ständig bewegen, wenden.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Einen gekühlten Desserteller zunächst mit dem Vanille – Erdbeermark „ausspiegeln“ und

Schritt12

das gebackene Eis darüber / daran anrichten, sofort mit einem Zitronenmelisse Sträußchen garniert, servieren.

Rezeptart: Eisparfaits

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackenes-vanilleeis-in-knuspriger-huelle-auf-vanille-erdbeermark/