



Vanille - Krokant - Eis mit Himbeer Mark

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Prima vorzubereiten, einfach und dabei so knusprig lecker

Zutaten

- Für den Mandelkrokant:
 - 6 El Zucker
 - 80 g Mandelstifte oder Mandelblättchen
 - 8 Kugeln gutes Vanilleeis aus dem Supermarkt
- Für das Himbeer Mark:
 - 150 g T. K. Himbeeren
 - 1 kleines Schälchen frische Himbeeren
 - 1 El Zitronensaft
 - Ev. 2 Cl Himbeergeist
 - 2 El Zucker
 - Etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Vanilleeis in Kugeln portionieren und wieder im Tiefkühler gut durchfrieren lassen.

Schritt2

Der Mandelkrokant:

Schritt3

Den Zucker bei mäßiger Hitze goldgelb schmelzen, karamellisieren lassen und die Pfanne zurück ziehen. Die Mandeln verrühren und sofort flach auf ein Backpapier schützen.

Schritt4

Erkalten lassen, brechen und in einen Plastikbeutel geben; mit dem Rollholz zerbröseln.

Schritt5

Das Himbeer Mark:

Schritt6

Die aufgetauten T. K. - Himbeeren mit dem Zucker und Zitronensaft pürieren, durch ein Küchensieb streichen.

Schritt7

Ev. mit dem Himbeergeist nachschmecken und mit etwas Sahnesteif sämig binden, wieder kalt stellen.

Schritt8

Nunmehr die durchgefrorenen Eiskugeln in Mandelkrokant wälzen, etwas andrücken und wieder für eine 1/2 Stunde in den Tiefkühler stellen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die kalten Dessertteller (Am besten aus dem Tiefkühler) mit einem Himbeer Spiegel ausgießen und einige schöne, frische Himbeeren rund herum verteilen.

Schritt11

P. P. zwei Krokant - Eiskugeln in die Mitte setzen und alles mit einem Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Schritt12

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach, knusprig lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-krokant-eis-mit-himbeer-mark/>