Waldbeeren-Eis mit Baiser

Zart schmelzend, fruchtig-frisch und mit kleinen Baiser-Wölkchen gespickt. Waldbeeren-Eis mit Baiser steht für mich unangefochten auf Platz Eins der besten Eiskreationen. Und wer hätte gedacht, dass man so ein Eis ohne Eismaschine zaubern kann? Probier es jetzt aus und begeistere deine Gäste mit dieser edlen Eiskomposition!



Waldbeeren-Eis mit Baiser | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (1 Liter Eis | 6 Portionen): 300 Milliliter Kondensmilch | 400 Milliliter Schlagsahne | 300 Gramm Waldbeeren (frisch oder gefroren) | 50 Gramm Baiser | 1 Esslöffel Vanillezucker



Waldbeeren-Eis mit Baiser | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (4,5 Stunden): 1. Beeren 10 Minuten unter ständigem Rühren in einem Topf erhitzen (bei gefrorenen Beeren reichen 5 Minuten) bis eine leicht sämige Masse entsteht. Beeren-Masse bei Seite stellen und auskühlen lassen. 2. Sahne steif schlagen. 3. Baiser in grobe Stücke zerbrechen 4. Erst die Kondensmilch, Zucker und die abgekühlte Beerenmasse, dann die Baiserstücke vorsichtig unter die Sahne heben. 5. Eismasse in ein geeignetes Gefäß geben und ca. vier Stunden lang einfrieren. Dabei jede halbe Stunde einmal umrühren, damit das Eis cremig bleibt.

Klingt verlockend? Dann probier auch meine anderen Eis-Rezepte wie Veganes Oreo-Bananen-Eis oder Mango-Maracuja-Sorbet! Jetzt noch mehr Eis & Sorbet Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 337 Kalorien | 24,2 Gramm Fett | 21,3 Gramm Kohlenhydrate | 5,6 Gramm Eiweiß