HIMBEER EISKUCHEN

5 bei 19 Bewertungen

40 min | Biskuit | 2 h | Heißluft | 200 Grad | 12 min

Zubereitung

1. Die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Jetzt Mehl und Wasser unterheben. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.
2. Die Masse ca 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 12 Minuten backen.
3. Aus dem Backofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Oberfläche mit ein wenig Zucker bestreuen und danach für die Kastenform passend zuschneiden.
4. Ein Stück soll dabei die Form länglich auskleiden, ein weiteres wird dann noch abschließend als “Deckel” auf die Fülle gelegt.
5. Für die Fülle die gefrorene Himbeeren mit Naturjoghurt, Schlagobers und Staubzucker pürrieren und die Masse in die mit dem Biskuitteig ausgelegte Kastenform streichen.
6. Den “Biskuit Deckel” darauflegen und danach mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
7. Zum Servieren aus der Form lösen, mit Staubzucker bestreuen und mit frischen Früchten garnieren.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFROM 25 CM

TEIG

4	Eier
160 g	Zucker
160 g	Weizenmehl 700
4 EL	Wasser

GLASUR

400 g	gefrorene Himbeeren
180 g	Schlagobers
100 g	Naturjoghurt
80 g	Staubzucker