

Eis-Sandwich

6 Personen 10 Zutaten	65 gr Sahne	65 gr Crème-fraîche
250 gr Frischkäse	1/2 Zitrone	3 EL Puderzucker
250 gr Erdbeeren	1 Msp. Süßer Traum	12 Butterkekse
Kuvertüre	Haselnüsse	

Sahne, Crème fraîche und Frischkäse zusammen in eine Schüssel geben. Zitronenabrieb, -saft und Puderzucker hinzufügen und mit einem Handrührgerät ca. 4 Minuten zu einer festen Masse verrühren.

Erdbeeren vierteln. Erdbeeren und eine großzügige Prise Süßen Traum vorsichtig unter die Eis-Masse heben.

Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den Boden der Auflaufform mit der Hälfte der Butterkekse belegen.

Die Eis-Masse gleichmäßig auf den Butterkekse verteilen und glattstreichen. Die Eis-Masse, in der gleichen Reihenfolge wie unten, mit Butterkekse bedecken. Auflaufform mit überlappenden Backpapier oder Frischhaltefolie abdecken und ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Eis aus der Auflaufform nehmen und vom Backpapier lösen. Überstehende Eisränder mit einem Messer abtrennen und danach das Eis zwischen den Kekse zu einzelnen Eis-Sandwiches schneiden.

Kuvertüre schmelzen und Haselnüsse in einer Küchenmaschine zerkleinern. Eis-Sandwiches in die Kuvertüre tauchen und anschließend Haselnüsse darüberstreuen. Eis-Sandwiches vorm Servieren noch mal 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Steffen Henssler am 01. August 2023