

# Himbeereis

Sahniges Himbeereis aus der Cupcake-Form mit Crème fraîche und frischen Himbeeren.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Silikonform "Cupcakes":

#### Zutaten:

100 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)  
etwa 15 g Zartbitterschokolade  
60 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
½ RÖ. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma  
200 g kalte Schlagsahne

Wie mache ich leckeres Himbeereis?:

## 1 Vorbereiten:

Form heiß ausspülen, ausklopfen und auf eine feste Unterlage stellen. Himbeeren auftauen lassen oder verlesen und durch ein Sieb streichen. 1 EL Himbeerpüree in einen Einwegspritzbeutel oder einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Motivvertiefungen nach Belieben damit füllen. Form 15 Min. gefrieren.

## 2 Zubereiten:

Schokolade fein hacken, in einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Himbeerpüree mit Zucker, Vanillin-Zucker, Crème fraîche und Aroma verrühren. Sahne steif schlagen und die Himbeercreme unterrühren. Eine kleine Spitze vom Spritzbeutel abschneiden und mit der Schokolade nach Belieben die restlichen Motivvertiefungen ausfüllen. Himbeercreme in die Form geben und etwas aufklopfen, so dass die Oberfläche glatt wird.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und die Form mind. 3 Std. gefrieren. Dann Motive aus der Form drücken und vor den Servieren etwa 20 Min. stehen lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für mehr Farbigkeit kann die Sahne nach dem Steifschlagen zunächst mit 1 Be. Crème fraîche, Vanillin-Zucker und Aroma verrührt werden und mit einem Teil davon werden 3 Motive befüllt, dann das Himbeerpüree mit Zucker und der restlichen Crème fraîche unterrühren und in die anderen Motive füllen.

