

Weihnachtseis mit Spekulatius

Ein Spekulatius Eis Rezept mit weihnachtlichen Gewürzen als Dessert in der Weihnachtszeit - Spekulatius Eis selber machen.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

400 g kalte Schlagsahne
100 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 mittlerer Apfel
etwa 24 Spekulatius

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Wie bereite ich ein Weihnachtseis mit Spekulatius zu?:

1 Eis zubereiten:

Sahne mit Zucker und Finesse in einer Rührschüssel steif schlagen. Crème fraîche unterrühren. Die Masse in der Eismaschine 30 Min. gefrieren lassen. Apfel schälen und grob raspeln. Geraspelten Apfel hinzugeben und nochmals 10 Min. gefrieren lassen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

2 Einen Backrahmen (etwa 24 x 24 cm) auf ein Brett stellen. 12 Spekulatius mit der Vorderseite nach unten hineinlegen. Eismasse vorsichtig darauf verteilen. Eis mit den restlichen Spekulatius, Vorderseite nach oben, belegen. Darauf achten, dass die Spekulatius ungefähr übereinanderliegen. Eis mind. 2 Std. gefrieren.

3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eis in 12 gleich große Stücke schneiden. Die Ränder in die Kuvertüre tauchen und fest werden lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Größe der Spekulatius können auch mehr gebraucht werden.

