

Eisbehälter für Speiseeis mit Deckel



Art.-Nr. 850026



STÄDTER®

Himbeer-Mascarpone Eis

FÜR 1 LITER EIS | ARBEITSZEIT: 30 MIN. + ½ TAG + 2-3 STD. KÜHLZEIT | BACKZEIT: 10 MIN.

Zutaten für das Eis (am Vortag): 170 g Himbeerpüree, 200 g Mascarpone, 330 ml Vollmilch, 160 g Zucker, 50 g Dextrose, 3 ml Zitronensaft, 1 Prise Salz |
Zutaten für die Streusel: 300 g Weizenmehl, Type 405, 150 g Butter, 150 g Zucker

Zubereitung:

Den Eismix am Vortag herstellen. Hierfür den Zucker, die Dextrose und das Salz in einer Schüssel mischen. Das Himbeerpüree mit der Vollmilch und dem Zitronensaft mischen. Die trockenen Zutaten hinzugeben und einrühren. Nun den Mascarpone zugeben und mit einem Stabmixer homogenisieren. Die Schüssel abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag in die Eismaschine geben und frieren.

Für den Streuselteig die Butter mit dem Zucker vermischen. Das Mehl hinzugeben und verkneten, bis sich Streusel bilden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für ca. 10 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Dann in das fertig gefrorene Eis unterrühren.

Das Eis aus der Eismaschine entnehmen und in einen STÄDTER Eisbehälter füllen. Anschließend nochmal für 2-3 Stunden in den Froster stellen.

