

Eis-Sandwich (Rezept ergibt je nach Größe etwa 5 Stück)

von Franziska Dammann und Tobias Liesenkötter aus Saerbeck

Zutaten für die Makronenmasse:

200 g Marzipanrohmasse

200 g Zucker

80 g Eiklar (entspricht je nach Größe dem Eiklar von etwa drei Eiern)

Vanille oder Zitronenabrieb nach Geschmack

gehobelte Mandeln oder Kokosflocken zum Bestreuen

Zutaten für das Himbeereis:

300 g Tiefkühl-Himbeeren

210 g Kokosmilch

45 g Agavendicksaft

Zubereitung:

Für die Makronenmasse Zucker und Marzipan am besten in einer Knetmaschine vermengen. Das Eiklar nach und nach langsam dazugeben, damit sich keine Klümpchen bilden und eine glatte Masse entsteht. Nach Geschmack Vanille oder Zitronenabrieb unterrühren. Die Masse in einen Topf geben und auf dem Herd unter ständigem Rühren auf etwa 65 Grad erwärmen. Anschließend abgedeckt im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen.

Die abgekühlte Masse mit einem Spritzbeutel auf ein Backblech geben. Es sollten etwa zehn Taler von etwa sieben Zentimeter Durchmesser entstehen. Mit Kokosraspeln oder Mandelblättchen bestreuen. Die Teigtaler kurz antrocknen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen.

Für das Eis alle Zutaten im Mixer zu einer glatten Masse verrühren.

Eine Kugel Himbeereis zwischen zwei der abgekühlten Makronentaler geben und diese etwas zusammendrücken. Fertig sind die Eis-Sandwiches, die nun in das Gefrierfach kommen. Vor dem Verzehr ein paar Minuten antauen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!