

# Gebackenes Eis

## Für 4 Personen

3 Eiweiß                                  1 Prise Salz                                  100 g Zucker  
4 Scheiben Rührkuchen      400 g Eiscreme nach Wahl

In einer Rührschüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz zu weichen Spitzen schlagen. Langsam den Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse steif und glänzend, jedoch nicht trocken ist.

Die Kuchenscheiben auf eine Platte oder mehrere Teller legen. Auf jede Kuchenscheiben eine große Kugel Eiscreme geben. Den geschlagenen Eischnee auf das Eis häufen und mindestens 1 Stunde ins Gefrierfach geben.

Zum Backen den Ofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die vorbereiteten Eischnee-Eis-Kuchenscheiben auf das Backblech setzen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann ca. 4 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Eischnee leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Zusatzrezept Himbeereis:

500 g Himbeeren

150 g Zucker

200 g Sahne

Himbeeren mit Zucker fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Das passierte Himbeermark mit der Sahne vermischen und in der Eismaschine ca. 30 Minuten frieren lassen, bis die Eiscreme ziemlich fest ist.

Zusatzrezept Rührkuchen:

Butter zum Ausfetten der Form

250 g Butter (Zimmertemperatur)

380 g Zucker

4 Eier

4 TL Backpulver

1/2 TL Salz

1 Päckchen Vanille-Aroma

420 g Mehl

250 ml Milch

Den Backofen auf 185 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kastenkuchenform (11 x 30 cm) ausbuttern. Für den Teig die Butter cremig aufschlagen, Zucker zugeben und ca. 5 Minuten weiterschlagen. Die Eier nach und nach unter die Butter-Zuckermischung rühren. Dann Backpulver, Salz und Vanillearoma zugeben. Nach und nach Mehl und Milch unterrühren. Den Teig in die Kastenform geben, dann die Form leicht auf den Tisch klopfen, um etwaige Luftblasen auszutreiben. Im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 55 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher den Gartest machen; bleibt kein Teig am Zahnstocher kleben, ist der Kuchen fertig.

Cynthia Barcomi am 21. August 2015