

# Gebackenes Eis Rezept

## Gebackenes Eis

Bereits am Vortag sollte mit der Zubereitung begonnen werden, da die Eiskugeln im Tiefkühlfach über Nacht richtig fest werden müssen.

### Zutaten:

500 g Vanille-Eis  
3 Eiweiß  
200 g Kokosflocken  
100 ml Rotwein  
20 ml Himbeersirup  
1 TL Honig  
200 g Himbeeren

### Zubereitung:

Für das gebackene Eis zunächst das Eiweiß auf einen Teller geben, die Kokosflocken auf einen weiteren Teller streuen. Nun das Vanilleeis mit einem Eisausstecher in kleine Kugeln formen.

Diese zuerst in dem Eiweiß, danach in den Kokosflocken wälzen und die Kugeln sofort wieder in die Tiefkühltruhe legen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis sich eine dicke Kokoshülle um das Eis gelegt hat.

Die Kugeln am Besten über Nacht im Gefrierfach liegen lassen, so dass die Hülle wirklich gut am Eis hält.

Am nächsten Tag den Rotwein, den Himbeersirup und den Honig in einen Topf geben, aufkochen lassen, die Himbeeren zugeben, vorsichtig verrühren und erhitzen.

Kurz vor dem Servieren wird das gebackene Eis nun fertig

zubereitet.

Eine Friteuse mit frischem (!!!) Fritierfett auf ca. 150°C erhitzen, danach die Eiskugeln darin ca. 3 min bräunen.

Einen Spiegel aus Himbeerpüree auf den Tellern verteilen und je eine Eiskugel daraufsetzen.

Das gebackene Eis sofort servieren.

[Zurück zu den Eisrezepten](#)