

Erdbeer Eis am Stiel

Ohne Eismaschine



6 Portionen

Oder 8 kleine Portionen

Du benötigst für das Rezept:

Für das Sahneeis

- 225 g Sahne 32% Weihenstephan
- 50 g Puderzucker
- 5 g Zitronensaft
- 115 g Erdbeerpüree von voll reifen Erdbeeren

Für den Schokoladenüberzug / Fettglasur

- 500 g Kuvertüre, weiß
- 50 g Pflanzenöl
- 500 g Rubykuvertüre
- 50 g Pflanzenöl

Für die Dekoration

Schokoröllchen, Zuckerperlen, Zuckerherzen, karamellierte Nüsse,
Schokostreusel, usw.

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 1x Handmixer
- 1 x [Eisbackform mit 6 Formen mit Holzsticks](#)
- Alternativ
- 1x [Eisbackform mit 8 Formen mit Holzsticks](#)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1 x [Große Schüssel 2,5 ltr](#)
- 1x [kleine Schüssel 1 ltr](#)
- 1 x [Schneebesen](#)
- 1 x [Profi-Spritzbeutel groß](#)
- 1x kleine Winkelpalette
- 1x kleines Küchenmesser
- 1x [Stilschaber Löffel](#)
- 1x [Lochtülle Nr. 10](#)
- 1x Pürierstab
- 1x [kleines Trommelsieb](#)
- 1x Messbecher
- 1-2 kleine Papierspritztüten

Zubereitung:

Für das Sahneeis die Erdbeeren säubern und mit dem Pürierstab pürieren.

Das Püree durch ein Trommelsieb streichen und die Kerne entfernen.

Den Zitronensaft zum Püree geben und verrühren.

In einer Schüssel die Sahne und den Puderzucker mit dem Handmixer steif schlagen. Das Püree zur steifen Sahne geben und vorsichtig mit dem Schneebesen und dem Stilschaber Löffel verrühren.

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 10 geben und die Creme in die Eisbackform spritzen. Mit einer kleinen Winkelpalette die Masse glattstreichen.

Den Holzstiel platzieren und für 3-4 Stunden einfrieren.

In der Zwischenzeit beide Kuvertüren im Mikrowellenherd oder klassisch auf dem Wasserbad auflösen und mit jeweils 50g Pflanzenöl mischen. In einen hohen Behälter geben.

Die Dekorationen schon bereitlegen, damit diese nach dem Eintauchen des Eises sofort aufgestreut werden können.

Das Eis vorsichtig aus der Form lösen und einzeln in die warme Fettglasur tauchen, abtropfen lassen und sofort mit Dekor bestreuen. Auf einem Backpapier ablegen und gleich wieder zurück in die Tiefkühltruhe legen.

Achtung: Die Schokolade zieht sehr schnell an, so dass die Dekoration eventuell abfallen kann, wenn sie zu spät aufgestreut wurde.

Ich wünsche Euch ganz viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 09.05.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)
[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)