

GEGRILLTES Heumilch-Eis



 30 min.
 leicht
 6

Das brauchst Du:

Für den Mürbteig:

180 g Weizenmehl, 120 g **SENNEREIBUTTER**, 60 g Staubzucker, etwas Vanillezucker, 2 Eidotter

Für's Baiser & die Füllung:

3 Eiweiß, 120 g Zucker, 500 ml **HEUMILCH-EIS NACH WAHL**, frische Früchte und Minze zum Garnieren

So machst Du's:



Für den Mürbteig verknetest Du alle Zutaten und formst eine Kugel draus. In einer Frischhaltefolie ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Nach der Ruhezeit den Mürbteig dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ø ca. 10 cm) 12 Kreise ausstechen. Nun schnappst Du Dir ein umgedrehtes Muffinblech oder passende ofenfeste Schüsseln und legst auf jede Mulde einen Teigkreis und drückst den Rand an der Form entlang fest, sodass kleine Schalen entstehen. Bei 180°C Ober- / Unterhitze für ca. 15 - 20 Minuten goldgelb backen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit kannst Du das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker zu einem cremigen Eischnee schlagen. Dann jeweils 1 Kugel Heumilch-Eis in die Mürbteigschalen portionieren und mithilfe einer Spritztülle den Eischnee rund um die Eiskugel dressieren.

Das Eis muss nun sofort weiterverarbeitet werden. Also ab auf den Grill und bei indirekter Hitze für ca. 3 Minuten grillen. Mit frischem Obst und der Minze garnieren, servieren und genießen.



Genuss-Tipp:



Das gegrillte Eis lässt sich auch super vorbereiten. Du kannst die fertig gebackenen Teigschalen inkl. Eiskugel im Tiefkühler aufbewahren und zum Schluss nur noch den Eiweißschnee draufgeben, bevor alles auf den Grill kommt. Die Eiskugel ist im inneren noch fest, das Baiser außen knackig und innen cremig. Dieses leckere Dessert ist DER Hingucker auf jeder Grillparty.

