

Himbeer-Zitroneneis mit gebackener Nussmischung



ZUTATEN

für 6 - 8 Portionen:

- 4 EL Raps-Kernöl
BUTTERGESCHMACK
- 500 g tiefgekühlte Himbeeren
- 50 g Honig
- 150 ml Zitronensaft
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 200 ml Buttermilch
- 500 ml Sahne
- 200 g Nussmischung

Unsere Ölempfehlung: Raps-Kernöl BUTTERGESCHMACK

Dieses kaltgepresste und mild gedämpfte Öl ist verfeinert mit einem natürlichen Butteraroma und empfiehlt sich insbesondere zum Kochen und Backen. Es ist vegan und laktosefrei.



ZUBEREITUNG

1. Gefrorene Himbeeren mit Honig, 1 EL Raps-Kernöl, Zitronensaft und -abrieb sowie Buttermilch in einem Küchenmixer grob pürieren.
2. Sahne steif schlagen, unterheben und die Creme in der Tiefkühlung mindestens 4 Stunden abgedeckt gefrieren lassen.
3. Nussmischung mit restlichem Raps-Kernöl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 120 °C (Umluft: 100 °C) ca. 20 Minuten backen. Dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel wenden.
4. Eis portionieren und mit der gebackenen Nussmischung servieren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Gefrierzeit: ca. 4 Stunden

Backzeit: ca. 20 Minuten

Alternative Zubereitung in einer Eismaschine: ca. 20 Minuten

Nährwertangaben pro Portion (bei 8 Portionen):

454 kcal (1891 kJ), 8 g Eiweiß, 40 g Fett, 13 g Kohlenhydrate (1 BE)