Eisiger Himbeerstrudel

Dieses Rezept ist zwar gefroren, aber herzerwärmend: Köstlicher eisiger Himbeerstrudel mit viel Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5,5 h

Gesamtzeit: 6,4 h



Zutaten

1 Packung	Himbeeren (TK)
2 EL	Butter
5 TL	Zucker
70 g	Semmelbrösel
3 Stk.	Eier
60 ml	Wasser
220 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Weinsteinbackpulver
240 ml	Schlagobers
1 Packung	Frischkäse

Zubereitung

1. Für den **eisigen Himbeerstrudel** zu Beginn eine Auflaufform einfetten oder mit Backtrennspray einsprühen. Die Himbeeren auftauen, vom Saft 3 Esslöffel auffangen. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur zerlassen. Brösel, Zucker und geschmolzene Butter in eine Schüssel geben und gut vermischen. Die Masse gleichmäßig in der Auflaufform verteilen und festdrücken. Form abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Die Eier trennen und auf zwei kleine Kochtöpfe aufteilen. Dotter mit der Hälfte des Zuckers, Salz und Wasser zufügen und gut umrühren. Bei niedriger Temperatur einige Minuten garen, dabei oft umrühren.

3. Mit einem Kochthermometer prüfen, dass die Temperatur 160 Grad nicht überschreitet. Anschließend den Topf sofort in die Schüssel mit Eiswasser stellen und zwei Minuten lang unentwegt rühren. Topf zur Seite stellen.

4. Zum Eiklar im zweiten Topf den restlichen Zucker, den Esslöffel Eiswasser sowie das Weinsteinbackpulver geben und verrühren. Ebenfalls auf maximal 160 Grad erhitzen, dabei mit dem Rührgerät steif schlagen. Topfinhalt in eine Schüssel umfüllen und weiter aufschlagen, bis sich Eischnee mit steifen Spitzen bildet.

5. In einer separaten Schüssel das Schlagobers steifschlagen. Den Frischkäse in eine große Schüssel füllen und glattrühren. Zuerst die Dottermasse unterheben, dann das Schlagobers, zuletzt den Eischnee. Die Hälfte der Himbeeren mit 1 Esslöffel des Safts in eine Schüssel geben und mit der Gabel zerdrücken oder mit dem Stabmixer pürieren.

6. Die Auflaufform aus dem Kühlschrank nehmen, ein Drittel der Füllung darüber verteilen, dann die Hälfte der pürierten Himbeeren einschichten. Dann folgt das nächste Drittel Creme, der Rest der pürierten Himbeeren und schließlich die restliche Creme. Zum Schluss mit den ganzen Beeren dekorieren und den restlichen Saft darüber träufeln.

7. Form abdecken und für mindestens 5 Stunden in das Eisfach stellen. 15 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Tipp

Der eisige Himbeerstrudel sieht noch schöner aus, wenn man ihn wie auf dem Bild vor dem Servieren mit einigen frischen Himbeeren dekoriert.