

Baked Alaska-Eisdessert

Hinter dem Namen Baked Alaska verbirgt sich ein köstliches Eisdessert. Das Rezept ist auch unter dem Namen Omelette Surprise oder Norwegisches Omelette bekannt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: Isabelle Hurbain-Palatin

Zutaten

Nach Belieben Eis (Vanille oder Schokolade)

Für den Biskuit

4 Stk.	Eier
100 g	Zucker
120 g	Mehl
1 Prise	Salz

Für den Sirup

100 ml	Wasser
40 g	Zucker
0.5 Stk.	Zitronen
1 Schuss	Schnaps (zB.: Grand Marnier)

Für den Baiser

4 Stk.	Eiweiß
100 g	Zucker
0.5 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Für Baked Alaska-Eisdessert zuerst einen Biskuitteig zubereiten. Dazu den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier und Zucker schaumig schlagen und mit Mehl und Salz verrühren.
2. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Biskuitteig gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen, Ofentemperatur auf 250°C erhöhen.
3. In der Zwischenzeit den Sirup zubereiten: Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Schnaps nach Wahl aufkochen lassen und einige Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Den Biskuit in die gewünschten Formen schneiden oder ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die einzelnen Biskuitstücke mit Sirup beträufeln, dabei darauf achten, dass der Kuchen nicht durchweicht.
5. Für das Baiser das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und dabei langsam den Zitronensaft hinzufügen. Eiskugeln nach Wahl auf den Biskuitstücken verteilen.
6. Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und das Eis damit rundherum ca. 1 cm dick bestreichen bzw. bespritzen. Im Ofen ca. 5 Minuten backen, bis sich das Baiser hellbraun färbt. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Das Baked Alaska-Eisdessert kann anstatt im Ofen auch mit Hilfe eines Gasbrenners leicht gebräunt werden. Dazu schmecken frische Früchte wie z.B. Erdbeeren oder Fruchtkompott.