Himbeer-Käsekuchen-Eiscreme

Das Rezept von der Himbeer-Käsekuchen-Eiscreme wird ohne Eismaschine zubereitet und ist besonders im Sommer ein absolutes Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,8 h



Zutaten

Für die Streusel

100 g	Mehl
50 g	kalte Butter
25 g	Zucker

Für die Eiscreme

200 ml	Schlagobers
300 g	Frischkäse
1 TL	Vanilleextrakt
100 g	Staubzucker (oder nach Belieben)
25 g	Invertzucker

Für die Himbeermasse

300 g	Himbeeren (frisch oder TK)
50 g	Invertzucker
20 g	Staubzucker (oder nach Belieben)

Zubereitung

1. Vorwort: Für die **Himbeer-Käsekuchen-Eiscreme** wird ein Invertzucker (Glukose) benötigt, der das Eis schön cremig macht. Diesen kann man kaufen, aber auch ganz einfach selbst

herstellen. Dazu braucht man lediglich 250 g Zucker, 150 ml Wasser, 0,5 TL Zitronensäure und 0,5 TL Natron. Dann den Zucker mit dem Wasser und der Zitronensäure in einem großen Topf bei mittlerer Hitze langsam unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Hat die Masse eine Temperatur zwischen 108 °C und 110 °C erreicht, wird das Natron untergerührt (Achtung, das schäumt recht stark). Den fertigen Invertzucker noch heiß in sterile feuerfeste Schraubgläser füllen und am besten im Kühlschrank lagern. Dort ist er dann ca. 3 Monate haltbar. Am besten nimmt man auch zur Entnahme anstatt Metall einen Holz oder Plastik-Löffel, damit nichts oxidiert.

2. Für die Himbeer-Käsekuchen-Eiscreme zuerst die Streusel zubereiten. Dazu das Mehl, den Zucker und die kalte Butter (in Stücken) in eine Schüssel geben.

3. Dann alles mit den Händen so lange verkneten, bis gleichmäßige Streuseln entstehen. Sollten die Streusel zu trocken sein, kann man einen Schluck kaltes Wasser hinzufügen. Sollten sie zu feucht sein, kann man noch ein wenig Mehl hinzufügen. Parallel kann man schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Nun die Streusel auf das Backblech geben und im Ofen ca. 8-10 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.

5. Jetzt die Eiscreme zubereiten. Dazu den Frischkäse, den Vanilleextrakt, nach Belieben Staubzucker (am besten abschmecken) und den Invertzucker in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

6. Danach das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

7. Die fertige Eiscreme in eine Schüssel (am besten mit Deckel) geben und im Eisfach gefrieren lassen, bis die Masse dick-breiig ist. Dabei ca. alle 30-45 Minuten einmal kurz mit einer Gabel durchrühren.

8. Nun die Himbeeren (gegebenenfalls auftauen lassen) in eine Schüssel geben und sehr fein

pürieren.

9. Die Masse anschließend durch ein feines Sieb streichen.

10. Jetzt den Invertzucker und nach Belieben Staubzucker (am besten gesiebt) unter das Himbeer-Püree heben.

11. Danach das Püree auf die Eiscreme geben und mit einer Gabel wie bei einem Marmorkuchen Schlieren ziehen.

12. Letztendlich die Eiscreme nach Belieben mit Streuseln versehen und komplett gefrieren lassen. Die übrigen Streusel werden beim Servieren als Dekoration über das Eis gegeben.

Tipp

Die Himbeer-Käsekuchen-Eiscreme schmeckt anstatt mit Himbeeren sicher auch mit Erdbeeren.