

Beerenglace-Sandwiches

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Gefrieren: ca. 5 Std.
ergibt je ca. 4½ dl

250 g **Brombeeren**
250 g **Himbeeren**

2 **frische Eigelbe**
1 Esslöffel **Zucker**

100 g **Mascarpone**
2 dl **Milch**

1 dl **Rahm**, steif geschlagen

ca. 16 **Bretzeli**
(z. B. Vollkorn Knusperwaffeln)

separat pürieren, in je eine Chromstahlschüssel geben

mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist

darunter rühren, je die Hälfte der Masse mit den Beerenpürees gut verrühren

je die Hälfte mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Massen ziehen. Zugedeckt je ca. 4 Std. gefrieren, dabei 2–3-mal durchrühren. Glacen etwas antauen

Brombeerglace auf 4 Bretzeli verteilen, je ein Bretzeli darauf legen, leicht andrücken, Ränder mit dem Spachtel glatt streichen, nochmals ca. 1 Std. gefrieren. Vorgang mit Himbeerglace wiederholen

Tipp

Statt je 250 g Brombeeren und Himbeeren 500 g andere Beeren (z. B. Erdbeeren) verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Beerenglacen ca. 1 Monat im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Mit angetauten Beerenglacen Sandwiches ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt gefrieren.

Pro Person: 29 g Fett, 9 g Eiweiss, 26 g Kohlenhydrate, 1694 kJ (405 kcal)



Serviervorschlag: zweifarbige Kugeln formen, Bretzeli dazu servieren.