

# Eisgugelhopf mit Himbeeren

Dieses Dessert macht mit erstaunlich wenig Aufwand viel Eindruck. Nur das Gefrierenlassen braucht halt etwas Zeit.

## Zutaten

ergibt ca. 15 Stück  
pro Stück ca. 679 kJ/162 kcal

250 g Himbeeren  
3 EL Puderzucker\*  
1 EL Kirsch  
1 EL Zitronensaft

3 frische Eigelbe  
100 g Puderzucker\*  
1 Vanillestängel\*, längs  
aufgeschnitten, Samen ausgekratzt  
2 EL Sonnenblumenöl,  
nicht kalt gepresst  
3 frische Eiweisse mit  
1 Prise Salz\* steif geschlagen  
3,6 dl Rahm, steif geschlagen

250 g Himbeeren  
2 EL Puderzucker\*  
1 EL Kirsch  
1 EL Zitronensaft

## Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten  
*Gefrieren:* ca. 6 Std.  
*Ziehen lassen:* ca. 30 Min.  
für eine Gugelhopfform  
von ca. 1½ Litern.

## Zubereitung

*Himbeerpüree:* Himbeeren mit Puderzucker, Kirsch und Zitronensaft fein pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

*Glace:* Eigelbe, Puderzucker und Vanillesamen mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist, Öl darunter rühren. Eischnee und Schlagrahm begeben, sorgfältig



mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen. Masse halbieren, die Hälfte mit dem Himbeerpüree mischen. Rest in die vorbereitete Form geben, Himbeermasse darauf verteilen, mit einer Gabel marmorieren. Zugedeckt ca. 6 Std. gefrieren.

*Himbeeren:* mit Puderzucker, Kirsch und Zitronensaft sorgfältig mischen. Zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

*Servieren:* Glace ca. 45 Min. vor dem Anrichten in den Kühlschrank stellen, auf

eine gekühlte Platte stürzen. Eisgugelhopf mit einem heiss abgespülten Messer in Stücke schneiden, zusammen mit den Himbeeren auf gekühlten Tellern anrichten, sofort servieren.

■ **Tipp:** Statt Himbeeren lassen sich ebenso gut auch Brombeeren verwenden.

\*Diese Zutaten sind nicht als Coop Naturaplan-Produkte erhältlich.