

Mövenpick Eis Blogger Event - Die Rezepte



Inhalt

Vorwort	2
Frozen Yogurt auf Wildkräutersalat	3
Wackelpeter	4
Schoko-Minzpesto	5
Walnut Cantuccini	6
Wasabi-Kokos-Ingwer-Eis	7
Kokoscrêpe mit Schokoladeneis auf Maracuja-Spiegel	8
Fruchtig, scharfer Glasnudelsalat trifft auf würziges Zitronen Sorbet	9
Mexikaner mit Mövenpick Zitronen Sorbet	10
Frozen Yogurt auf Rucola	11
Mandel Orange del Sol Eis auf Karamellcrispiebett mit Chorizo	12
Mandel Orange del Sol auf süßer Guacamole	13
Traumfrucht-Tiramisu	14
Pistazieneis mit Himbeeren und Balsamicocreme	15
Eis-Trio auf süßen Tramezzini	16
Johannisbeer-Baiser-Eisbombe	18

Vorwort

Lieber Eis-Fan,

„So kann Eis sein“ lautete das Motto des zweiten Mövenpick Eis Bloggerworkshops in Köln. Gemeinsam mit 10 Food- und Lifestyle-Bloggern aus ganz Deutschland starteten wir die erste #Eisdessertchallenge.

Unser Eisspezialist Frank Scholz gab den Bloggern eine kurze Einführung und zeigte anhand von vier Desserts, wie man sich von den verschiedenen EisCreationen zu unerwarteten Rezeptideen inspirieren lassen kann. In Zweierteams aufgeteilt, wurden die Blogger schnell selbst kreativ und ließen sich mit ausgefallenen Zutaten eigene, außergewöhnliche Eis-Desserts einfallen.

Alle Rezepte des Workshops sind in diesem Rezept-E-Book zu finden. Wir wünschen viel Spaß beim Nachmachen!

Mehr Informationen zu den EisCreationen von Mövenpick Eis gibt es auf www.moevenpick-eis.de und auf unserem [Pinterest-Channel!](#)

Vielen Dank an Anne, Bine, Ina, Manja, Markus, Martin, Natascha, Sascha, Susanne und Torsten für diesen inspirierenden Tag mit Euch!

Euer Mövenpick-Eis-Team

Frozen Yogurt auf Wildkräutersalat

Zutaten für 1 Person:

1 Kugel Mövenpick frozen Yogurt
30 g Wildkräutersalat
10 g Waldheidelbeeren (frisch oder tiefgefroren)
20 ml Sahne
etwas Zitronensaft und Zesten (einer unbehandelten Zitrone)
eine Prise Zucker
1 TL Öl (Haselnuss oder Walnuss)
frische Zitronenmelisse



Zubereitung:

Die geschälten Zitronenzesten in Wasser einlegen und mit Zucker süßen. Den feingeschnittenen Wildkräutersalat mit Zucker, Zitronensaft, Sahne und dem Walnuss- oder Haselnussöl marinieren, auf einem Teller mittig verteilen und die Waldheidelbeeren danach hinzugeben (die Heidelbeeren bitte nicht mit dem Salat marinieren, sonst bekommt er eine eigenartige Farbe).

Auf das Salatbett jetzt eine Kugel Mövenpick frozen Yogurt setzen und mit Zitronenmelisseblättern und Zesten garnieren.

Eine Kreation von Frank Scholz (Mövenpick Eis)

Wackelpeter

Zutaten für 4 Personen:

4 Kugeln Mövenpick Citronen Sorbet
4 Becher Wackelpudding Waldmeister
2 cl Wodka
Minze und Zitronenzesten als Deko



Zubereitung:

Für den Espuma (Schaum) werden 2 Becher Wackelpudding mit dem Wodka verrührt. Die Mischung in einen ISI-Spender (Sahnesyphon) füllen, aufschäumen und dann kaltstellen. In die Gläser jeweils 1 Esslöffel Wackelpudding einfüllen und den Espuma darauf sprühen. Jeweils eine Kugel Mövenpick Citronen Sorbet hinzugeben und mit Minze und Zesten verzieren.

Eine Kreation von Frank Scholz (Mövenpick Eis)

Schoko-Minzpesto

Zutaten für 1 Person:

Mövenpick Chocolate Chips
50 g stückig gebrochene Schoko-Brownies
30 g Spearmint-Pesto (Zutaten s. unten)
20 ml Schokosauce
Minzblättchen und Schokoröllchen als Deko



Zubereitung:

Für das Spearmint-Pesto in einer Pfanne jeweils 100 g Mandeln, Kürbis- und Pinienkerne leicht anrösten und in einen Mixer geben. Dazu kommen: 200 ml Pfefferminzsirup, 100 ml Vanillesirup (z.B. Monin), 400 g intensiv schmeckende Spearmint-Minze, 200 ml Rapsöl, 100 ml Mandelöl, 2 EL Lemoncordial und 100 g Zucker. Alternativ einfach alles mit einem Stabmixer verrühren. Die Menge ergibt 35 - 40 Portionen Pesto. Den Rest kann man ohne Probleme einfrieren.

Zum Anrichten das Pesto und die Schokoladensauce kreisförmig in Fäden auf einem Teller verteilen. Mit einem Esslöffel Mövenpick Chocolate Chips drei große Stücke oder Brocken ausportionieren und die Kuchenbrocken daneben geben. Als Deko nimmt man Minzblättchen und gehobelte Schokospäne.

TIPP: Das Pesto passt auch vorzüglich zu Mövenpick Citronen Sorbet und Zitronenkuchenbrocken.

Eine Kreation von Frank Scholz (Mövenpick Eis)

Walnut Cantuccini

Zutaten für 1 Person:

1 Kugel Mövenpick Maple Walnuts

40 g Cantuccini

25 g Mandelkrokant

Likör nach Wahl (s. unten)

Milchschaum



Zubereitung:

Cantuccini (ital. Gebäck) in einem Mörser oder in einer Gefriertüte grob bröseln.

Im Anschluss geröstete Mandelsplitter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und goldbraunen Karamell darüber gießen. Die erkaltete Masse grob zerkleinern, mit den Cantuccini-Bröseln mischen und dann eine Kugel Mövenpick Maple Walnuts darin wälzen (dafür am besten zwei Esslöffel zur Hilfe nehmen).

Zwei ganze Cantuccini in Whiskey-Sahnelikör (z.B. BAILEYS), cremigem Fruchtlikör aus Afrika (z.B. AMARULA) oder Kaffeelikör (z.B. KAHLUA) tränken und in einer halbhohen Schale zu der gewälzten Kugel legen.

Zum Schluss Milch erwärmen, mit einem Milchschaumer aufschäumen und das Eisdessert mit dem aromatischen Milchschaum servieren.

Eine Kreation von Frank Scholz (Mövenpick Eis)

Wasabi-Kokos-Ingwer-Eis

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung Mövenpick Bourbon Vanille
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Tüte kandierten Ingwer
- 1 TL Wasabi
- 1 Dose Wasabi-Erbesen (Grüne Erbsen mit Wasabi überzogen)
- 1 Tüte Kokoschips



Zubereitung:

Zur Vorbereitung die Wasabi-Erbesen hacken und den Ingwer klein schneiden. Die Kokosmilch mit einem halben TL Wasabi anrühren, je nach Geschmack und Schärfe den restlichen Wasabi hinzugeben. Nun 4 Dessertschalen oder Teller zurechtstellen, acht Kugeln Eis formen und diese in den klein gehackten Wasabi-Erbesen wälzen. Jeweils 2 Kugeln Eis auf einen Teller geben und mit dem Ingwer sowie den Kokoschips bestreuen und dekorieren. Zum Schluss die Wasabi-Kokos-Sauce hinüberträufeln. Fertig!

Das cremige Vanille Eis gepaart mit der leichten Schärfe des Wasabi wird gekonnt mit dem süßen Ingwer ausgeglichen und harmoniert auf der Zunge, ein Gesamtkunstwerk, das man probiert haben muss!

Eine Kreation von Manja (www.my-little-japanese-world.blogspot.de)
und Anne (www.hafenmaedchen.de)

Kokoscrêpe mit Schokoladeneis auf Maracuja-Spiegel

Zutaten für 4 Personen:

Mövenpick Chocolate Chips
1 Becher Sahne
ein paar Kokoschips
Maracujasirup
Schokosoße

Für den Crêpe-Teig:

1 Ei
100 g Mehl
1 EL Zucker
1 Prise Salz
200 ml Milch
2 EL Kokosflocken
1 EL Kokossirup
Öl zum Braten

Maracuja-Spiegel:

2 Maracujas
50 ml Orangensaft
50 ml Kokosmilch
2 EL Speisestärke
5 EL Puderzucker



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Crêpe zu einem dünnen Teig verquirlen und die Crêpes in der Pfanne backen.

Die Maracujas aufschneiden und eine Hälfte für die Deko zur Seite legen. Das Fruchtfleisch der anderen Hälften in einen Topf mit dem O-Saft und der Kokosmilch verrühren und langsam auf dem Herd zum Köcheln bringen. Mit der Speisestärke etwas andicken und mit Puderzucker süßen. Kaltstellen.

Nun auf den abgekühlten Crêpe großzügig Mövenpick Chocolate Chips Eis und Kokoschips verteilen und aufrollen. Sofort in ca. 2 cm breite Röllchen schneiden und auf dem Maracuja-Spiegel auf einem Teller anrichten. Bei Bedarf noch einmal im Eisfach kaltstellen.

Für die Maracujasahne etwas frische Schlagsahne mit Maracujasirup in einen Sahnespender geben und auf dem Teller aufschäumen und mit dem restlichen Maracuja-Fruchtfleisch dekorieren.

Mit etwas Schokosoße garnieren und servieren!

Eine Kreation von Markus (www.backbube.com) und Susanne (www.serendipity-blog.de)

Fruchtig, scharfer Glasnudelsalat trifft auf würziges Zitronen Sorbet

Zutaten für 4 Personen:

Mövenpick Zitronen Sorbet
75 g Glasnudeln
1/2 rote Paprika
1 große Nektarine
1/4 Salatgurke
1 TL gehackter Ingwer
1/4 - 1/2 Bund gehackter Koriander
(Menge je nach Geschmack)
1 - 2 TL gehackte Minzblätter (je nach
Geschmack gerne auch etwas mehr)
1 TL gehackte Basilikumblätter
2 EL gehackte Wasabi Erdnüsse
1 Bio-Limette
2 EL Kokoschips (optional Kokosraspeln)
1/4 TL Salz
1 1/2 TL Brauner Zucker
2 EL weißer Balsamico-Essig
1 EL Himbeersirup
1 EL Erdnussöl
etwas Pfeffer
evtl. 1 Chilischote



Dekoration:

2 EL gehackte Wasabi Erdnüsse
2 EL gehackter Koriander
4 Cocktailtomaten
bunte Salatblättchen

Zubereitung:

Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten, kalt abschrecken und beiseite stellen.
Paprika und Gurke waschen. Paprika in feine Streifen schneiden. Gurke aufschneiden, weiches Fruchtfleisch entfernen und dann würfeln. Auch die Nektarine vom Stein lösen und in feine Würfel schneiden. Gemüse mit den Nudeln in eine Schüssel geben.

Aus Essig, Erdnussöl, braunem Zucker, Salz, Himbeersirup, Saft einer Limette sowie einer guten Prise Pfeffer, ein Dressing schlagen. Dressing einschließlich der Kräuter (Koriander, Minze, Ingwer und Basilikum) auf die Glasnudeln geben. Salat gut durchmischen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss folgen 2 EL gehackte Wasabi-Erdnüsse, Kokoschips (oder Kokosraspeln) und der Abrieb einer halben Limette. Nochmals gut durchmischen und abschmecken. Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und evtl. Koriander abschmecken.

Glasnudelsalat mit geviertelten Cocktailtomaten und ein paar Salatblättchen auf vier Tellern anrichten. In einer kleinen Schüssel 2 EL gehackten Koriander mit 2 EL gehackten Wasabi-Erdnüssen mischen. Mit Hilfe eines Eisportionierers 4 große Kugeln abstechen und in der Wasabi-Koriander-Mischung wälzen. Je 1 Kugel auf den Glasnudelsalat setzen, sofort servieren.

Eine Kreation von Bine (www.waseigenes.com) und Natascha (www.das-kuechengefluester.de)

Mexikaner mit Mövenpick Zitronen Sorbet

Zutaten für 4 Personen:

4 Kugeln Mövenpick Zitronen Sorbet
150 ml Sangrita
50 ml Wodka oder Korn
Tabasco (nach Geschmack)
Salz
Pfeffer
50 g Tortilla-Chips
2 TL grobes Meersalz
1 Limette



Zubereitung:

Ihr seht an der Zutatenliste, es ist ein vereinfachter Mexikaner ohne zusätzlichen Tomatensaft. Wer will, kann auch sein eigenes Mexikanerrezept nehmen oder gleich fertigen Mexikaner kaufen, für diesen Eis-Aperitif reicht diese Mischung aber völlig. Also: Sangrita, Wodka oder Korn (je nach Lust und Laune) mit Tabasco, Salz und Pfeffer mixen. 50 ml in ein Glas schütten.

Die Tortilla-Chips in einem Mörser zerkleinern, grobes Meersalz darüber mahlen, mischen und pro Portion eine Kugel Mövenpick Zitronen Sorbet darin wenden. Das Eis vorsichtig in den Mexikaner setzen. Etwas Limettensaft darüber träufeln und mit Limettenscheibe garnieren. Fertig!

Eine Kreation von Martin (www.feiyeeabend.net) und Sascha (www.diejungskochenundbacken.de)

Frozen Yogurt auf Rucola

Zutaten für 4 Personen:

4 Becher Mövenpick frozen Yogurt Crispy (à 150 ml)
1/2 Bund Rucola
1/2 Pckg. Schafskäse
4 EL Joghurt
2 EL Honig
Honig-Hirse-Poppies (oder Ähnliches)
12 Physalis, halbiert und geviertelt
eingelegte Zitronenzesten



Zubereitung:

Wascht zunächst den Rucola, trocknet die Blätter und schneidet die nackten Stängel ab. Stellt dann aus dem Schafskäse, Joghurt und Honig ein cremiges Dressing her.

Drapiert nun die Rucolablätter auf einem Dessertteller und tropft das Dressing löffelchenweise darüber. Gut geht das auch mit einem Spritzbeutel mit einer kleinen Rundtülle. Das sieht noch schöner aus.

Formt nun mit einem Eisportionierer aus jedem Becher Mövenpick frozen Yogurt je 3 Kugeln und wälzt jede Kugel in den Hirse-Poppies, so, dass sie daran haften bleiben.

Legt auf jeden der mit Rucola vorbereiteten Teller 3 Kugeln Frozen Yoghurt. Gebt die Physalishälften bzw. -viertel dazu und toppt das Ganze mit den Zitronenzesten.

Eine Kreation von Torsten (www.diejungskochenundbacken.de) und Ina (www.whatinaloves.com)

Mandel Orange del Sol Eis auf Karamellcrispiebett mit Chorizo

Zutaten für 3 Personen:

3 Kugeln Mövenpick Mandel Orange del Sol
6 EL Karamellcrispies
6 EL gestiftelte Mandeln
3 EL brauner Zucker
2 cl Cointreau
etwas Rosmarin
Karamellsoße
3 Scheiben Chorizo (spanische Wurst)



Zubereitung:

Die Chorizo in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf ein Küchenpapier kippen und abkühlen lassen. Mandeln, Zucker und Cointreau in derselben Pfanne karamellisieren, 1/2 TL gehackten Rosmarin dazugeben, umrühren, vom Herd nehmen und in der Pfanne lassen. Die Karamellcrispies auf drei Dessertteller verteilen, je 1 Kugel Eis darauf geben und mit etwas Karamellsoße garnieren. Den warmen Mandel-Cointreau-Rosmarin-Crunch darauf verteilen und mit der knusprigen Chorizo toppen.

Eine Kreation von Susanne (www.serendipity-blog.de) und Markus (www.backbube.com)

Mandel Orange del Sol auf süßer Guacamole

Zutaten für 4 Personen:

8 Kugeln Mövenpick Mandel Orange del Sol
1 Avocado
100 g Crème fraîche
2 EL Puderzucker
1 Bund Thymian (am besten mit Blüten)
2 TL eingelegte Orangenzesten
1 EL Zuckersirup
2 - 3 EL Aperol



Zubereitung:

Nehmt dafür das Fruchtfleisch der Avocado aus der Schale und püriert es mit der Crème fraîche. Gebt dabei den Puderzucker hinzu. Hackt die Blätter vom Thymian grob und die Zesten fein und gebt diese mit den übrigen Zutaten, bis auf die Eiscrème, darunter. Verteilt die Guacamole auf 4 Dessertteller oder Dessertschalen und setzt je 2 Eiskugeln darauf. Verziert noch mit ein paar Thymianblüten oder -blättern und Zesten und schon ist euer Dessert fertig.

Eine Kreation von Martin (www.feiyeeabend.net) und Sascha (www.diejungskochenundbacken.de)

Traumfrucht-Tiramisu

Zutaten für 2 Personen:

2 Kugeln Mövenpick Mandel Orange del Sol
6 Löffelbiskuits
250 g Frischkäse
100 g Naturjoghurt
Mark einer Vanilleschote
2 EL Zucker (evtl. etwas mehr,
ganz nach Geschmack)
1 EL Limettensaft
5 EL Maracujasirup
5 EL Orangensaft
2 Nektarinen
2 EL Himbeeren
2 EL Heidelbeeren
(Johannisbeerrispen und Minze zur Deko)



Zubereitung:

Löffelbiskuit grob hacken und auf 2 Schälchen verteilen. Maracujasirup und Orangensaft mischen, Löffelbiskuits damit beträufeln.

Nektarinen waschen, Fruchtfleisch vom Stein lösen und fein würfeln. Himbeeren und Heidelbeeren verlesen und waschen. In einer Schüssel mischen (nach Geschmack mit etwas Zucker oder Limettenabrieb/-saft abschmecken).

Frischkäse, Joghurt, Zucker und Mark einer Vanilleschote mit 1 EL Limettensaft zu einer glatten Creme verrühren. Frischkäsecreme halbieren und gleichmäßig auf die Löffelbiskuits geben.

Nektarinensalat gleichmäßig auf die Creme geben, jeweils eine schöne große Kugel Mövenpick Mandel Orange del Sol darauf setzen.

Traumfrucht-Tiramisu mit Johannisbeerrispen sowie etwas frischer Minze garnieren.

Guten Appetit!

Eine Kreation von Natascha (www.das-kuechengefluester.de) und Bine (www.waseigenes.com)

Pistazieneis mit Himbeeren und Balsamicocreme

Zutaten für 1 Person:

1 Kugel Mövenpick Pistazie Weiße Schokolade
1 Packung gefriergetrocknete Erdbeeren,
fein gehackt
gehackte Pistazien
1 Schachtel frische Himbeeren
Balsamicocreme
Erdbeersoße
frische Minze zum Garnieren



Zubereitung:

Eine große Kugel Mövenpick Pistazie Weiße Schokolade in den gefriergetrockneten Erdbeeren und den gehackten Pistazien wälzen, etwas Himbeersoße und Balsamicocreme darüber geben und mit Minze und Himbeeren garnieren!

Eine Kreation von Manja (www.my-little-japanese-world.blogspot.de)
und Anne (www.hafenmaedchen.de)

Eis-Trio auf süßen Tramezzini

Zutaten für 4 Personen:

Für den Biskuit:

1 Ei
40 g Zucker
1 TL Vanillezucker
50 g Weizenmehl Type 405
1/2 TL Backpulver

Für das Crème-Brûlée-Eis-Dessert:

8 Kugeln Mövenpick Crème-Brûlée-Eis
200 g Mandelstifte
2 EL Zucker
8 TL Mandelsirup
Karamellsauce

Für das Sahne-Heidelbeer-Eis-Dessert:

8 Kugeln Mövenpick Heidelbeer-Sahne-Eis
30 g Himbeeren
30 g Heidelbeeren
1 EL Puderzucker
1 EL Speisestärke
8 TL Himbeersirup
Minzsirup
Minzblätter

Für das Vanilleeis-Dessert:

8 Kugeln Mövenpick Bourbon-Vanille-Eis
60 ml Olivenöl
1 TL ganz klein gehackter Koriander
1/4 Bund Rucola, gehackt
40 g gehobelter Parmesan
80 g Wasabi-Erbesen



Zubereitung:

Der Biskuit:

Beginnt einfach schon einmal mit dem Biskuit, denn während dieser backt, könnt ihr alle Zutaten für das Eis-Trio zusammenstellen und/oder vorbereiten. Backofen auf 175°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Trennt dafür das Ei, schlägt das Eiweiß steif und rührt währenddessen den Zucker und Vanillezucker unter, bis der Eischnee glänzt und fest ist. Schlägt nun das Eigelb mit unter und rieselt das mit Backpulver vermischte Mehl in die Schüssel und hebt dies unter. Streicht den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 1/2 cm dick aus und backt den Biskuit für ca. 10-15 Minuten (lasst ihn nicht zu dunkel werden, damit er schön saftig bleibt). Lasst den Boden abkühlen und schneidet daraus 12 gleich große Stücke heraus, die so groß sind, dass je 2 Eiskugeln darauf Platz finden.

Das Crème-Brûlée-Eis-Dessert:

Erhitzt den Zucker in einer Pfanne und gibt die Mandelstifte hinzu. Lasst sie unter ständigem Rühren karamellisieren. Passt dabei auf, dass der Karamell nicht zu dunkel wird, da er sonst etwas bitter schmeckt. Abkühlen lassen. Tränkt nun 4 Biskuit-Stücke mit dem Mandelsirup, setzt jeweils 2 Kugeln Eis darauf, verteilt die karamellisierten Mandeln und verziert das Ganze mit etwas Karamellsauce.

Das Sahne-Heidelbeer-Eis-Dessert:

Püriert die Beeren mit Puderzucker und Speisestärke. Da es eine sehr kleine Menge ist, geht das auch gut mit einer Gabel ;-). Tränkt 4 Biskuits mit Himbeersirup und bestreicht jeden mit Beerenpüree, setzt je 2 Kugeln Eis darauf und beträufelt das Dessert mit Minzsirup und gibt einige grob gehackte Minzblätter darüber.

Das Vanilleeis-Dessert:

Für diesen Teil der Trilogie stellt ihr aus dem Olivenöl und dem ganz fein gehackten Koriander ein Kräuteröl her und tränkt 4 Biskuit-Stücke damit und verteilt den gehackten Rucola darüber. Setzt je 2 Kugeln Eis darauf und hobelt den Parmesan darüber. Träufelt noch etwas vom Korianderöl über das Dessert und verziert es mit leicht gestoßenen Wasabi-Erbsen.

Wer von euch nun denkt, dass dieses Dessert mit 6 Eiskugeln pro Person zu mächtig ist, der kann die Größe des Biskuits natürlich so anpassen, dass nur 1 Kugel darauf passt ;-)

Eine Kreation von Torsten (www.diejungskochenundbacken.de) und Ina (www.whatinaloves.com)

Johannisbeer-Baiser-Eisbombe

Zutaten für 8 Personen:

1 Packung Mövenpick
Sahne-Baiser-Johannisbeere-Eis
4 Eiweiß
50 g Puderzucker

Für den Biskuit:

1 Ei
40 g Zucker
1 TL Vanillezucker
50 g Weizenmehl Type 405
1/2 TL Backpulver

Für die Marmelade

200 - 250 g frische Johannisbeeren
4 EL Gelierzucker (3:1)
Saft 1/2 Zitrone
ca. 10 Zweige Thymian
Thymianblüten (Deko)



Zubereitung:

Biskuit:

Beginnt einfach schon einmal mit dem Biskuit, denn während dieser backt, könnt ihr mit der Zubereitung einer Johannisbeer-Thymian-Marmelade anfangen. Backofen auf 175°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Trennt dafür das Ei, schlägt das Eiweiß steif und währenddessen den Zucker und Vanillezucker unter bis der Eischnee glänzt und fest ist. Schlägt nun das Eigelb unter und rieselt das mit Backpulver vermischte Mehl in die Schüssel und hebt dies unter. Streicht den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 1/2 cm dick aus und backt den Biskuit für ca. 10-15 Minuten (lasst ihn nicht zu dunkel werden, damit er schön saftig bleibt). Lasst den Boden abkühlen und schneidet ihn zweimal in die Form eures Eisbehälters, alternativ könnt Ihr auch Kreise ausstechen und kleine Eisbomben zubereiten.

Johannisbeer-Thymian-Marmelade:

Gebt die Johannisbeeren mit dem Gelierzucker und den Thymianzweigen in einen Topf und fügt den Zitronensaft dazu. Erhitzt das Ganze langsam und lasst die Marmelade aufkochen (min. 4 Minuten kochen). Nun passiert den Topfinhalt durch ein Sieb, damit die Kerne und die Thymianzweige nicht den Marmeladegenuss stören. Nun die Marmelade kalt stellen und fest werden lassen.

Schlägt nun das Eiweiß steif und lasst dabei den Puderzucker in die Masse rieseln. Am Ende erhaltet Ihr einen schönen, steifen Eischnee. Die richtige Konsistenz habt ihr, sobald der Eischnee schöne Spitzen am Rührstab zieht.

Jetzt kommen alle Zutaten zusammen:

Bestreicht dazu einen Biskuitboden mit der Marmelade und legt den zweiten Biskuit oben drauf. Stürzt nun das Eis aus der Packung auf den Boden (am besten lasst Ihr dazu kurz etwas heißes Wasser über die noch verschlossene Packung laufen, dann löst das Eis sich besser). Die Eisbombe ist nun schon fast fertig, aber zuerst kommt alles nochmal mindestens 30 Minuten in die Kühltruhe.

Kurz vor dem Servieren, schnell aber gründlich das Eis und den Biskuit mit dem Eischnee umhüllen. Zum Finale flämmt Ihr den Eischnee mit einem Gas-Brenner vorsichtig ab. Dekoriert die Eisbombe mit einigen Johannisbeeren und ein paar Thymianblüten, dann fix anschneiden und genießen.

Eine Kreation von Sascha (www.diejungskochenundbacken.de) und Martin (www.feiyeahabend.net)