

Himbeer-Mascarpone Eis



Stufe 2



Zubereitungszeit: 40 Min.
Ruhezeit: 14 Std.



Zutaten für das Eis:

170 g Himbeerpüree
200 g Mascarpone
330 ml Vollmilch (3,5%)
160 g Zucker
50 g Dextrose
3 ml Zitronensaft
1 Prise Salz

Zutaten für die Streusel:

300 g Weizenmehl Typ 405
150 g Butter
150 g Zucker



KitchenAid Stabmixer
Classic in onyx schwarz,
mit Kabel



Städter Backhelfer
Rührschüssel 20 cm
2.000 ml



Riess Mini-Backblech
aus Emaille



Städter Eisbehälter für
Speiseeis mit Deckel in
rot



Fritel Eismaschine IM
1252



Städter Eisportionierer



Städter Backhelfer
Messbecher Ø 10 cm / H
12,5 cm Transparent
Silikon 500 ml

1

Für den Eismix den Zucker, die Dextrose und das Salz in einer Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel werden das Himbeerpüree mit der Vollmilch und dem Zitronensaft gemischt.

2

Die trockenen Zutaten hinzugeben und einrühren. Nun den Mascarpone zugeben und mit einem Stabmixer homogenisieren.

3

Die Schüssel abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag in die Eismaschine geben und frieren.

4

Für den Streuselteig die Butter mit dem Zucker vermischen. Das Mehl hinzugeben und verkneten, bis sich Streusel bilden.

5

Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für circa 10 Minuten backen.

6

Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Dann in das fertig gefrorene Eis unterrühren.

7

Das Eis aus der Eismaschine entnehmen und in einen STÄDTER Eisbehälter füllen. Anschließend nochmal für

2-3 Stunden in den Froster stellen.