



SANDWICHEIS MIT ERDBEEREN

 25 Min.

Zutaten (6 Stück)

Zum Vorbereiten für das Eis:

- Etwa 75 g Erdbeeren
- 15 g, 1 TL Erdbeerkonfitüre
- 1 Pck. 228 g LEIBNIZ KEKS'N CREAM CHOCO

Für das Eis:

- 175 g Mascarpone
- 75 g Rahmjoghurt, 9,4 – 10 % Fett
- 1 Pck. Vanillezucker
- 20 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft



Schritt 1

Zum Vorbereiten für das Eis Erdbeeren waschen, gut abtrocknen, entstielen und die Früchte in kleine Stücke schneiden. Früchte und Konfitüre auf einen tiefen Teller geben und die Zutaten mit einer Gabel verrühren. Die Hälfte der Kekse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte, rechteckige Form (etwa 12 x 22 cm) legen.

Sandwiches schneiden und dann servieren.

Schritt 2

Für das Eis Mascarpone mit Joghurt, Vanillezucker, Puderzucker und Zitronensaft in einer Schüssel mit einem Schneebesen cremig rühren. Die Hälfte der Creme auf die Kekse geben und mit einem Löffel eine kleine Vertiefung in jeden belegten Keks eindrücken. Die Erdbeerfruchtmasse darin verteilen und die restliche Mascarpone-creme darauf geben und glattstreichen. Die restlichen KEKSTN CREAM CHOCO Kekse auf die Creme legen und etwas in die Masse drücken.

Schritt 3

Nach Belieben an den Keksen die Ränder glattstreichen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken, in den Gefrierschrank oder das Gefrierfach stellen, und die Eismasse etwa 3 - 4 Stunden gefrieren lassen (Gefrierzeit abhängig von der Einstellung des Gefriergeräts).

Schritt 4

Das Sandwich Erdbeereis mit der Frischhaltefolie aus der Form heben, Folie entfernen, mit einem Messer in 6