

Sahne-Eis-Gugelhupf mit Beerenstrudel

Zutaten

Die Menge ist für eine große Gugelhupfform ausreichend (ca. 2 1/2 Liter Inhalt) und reicht für 6 bis 8 Portionen.

125 g Himbeeren
125 g Brombeeren
310 g Zucker
2 Pkg Bourbon-Vanillezucker
5 Eier
1 Prise Salz
450 ml Schlagsahne
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Haferkekse
100 g Butter



Zubereitung

Brom- und Himbeeren separat mit je 30 g Zucker zu einem Kompott kochen, abkühlen lassen und kalt stellen. Bourbon-Vanillezucker, Eier, Salz und den restlichen Zucker (250 g) über einem warmen Wasserbad mit einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes richtig schaumig schlagen, bis eine fast weiße und luftige Masse entstanden ist. Dann die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Ganz am Schluss 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.

Als Gugelhupfform benutze ich eine Form aus Silikon, damit sich der Eisgugelhupf vor dem Servieren leichter aus der Form lösen lässt. Ein klein wenig von der Sahnemasse in die Form geben, so dass nur der Boden ein wenig bedeckt ist. 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter diese Masse rühren und für ca. 15 Minuten einfrieren. So ergibt sich nachher dieses kleine dunkel-gelbe „Deckelchen“, was noch mal einen besonderen Verpoorten-Kick gibt. Nach den 15 Minuten ist die Schicht bereits leicht angefroren. Nun die Hälfte der restlichen Sahnemasse in die Gugelhupfform füllen. Jeweils die Hälfte der beiden Beerenkompotte abwechselnd darauf kleckern und ein wenig verstrudeln. Danach die andere Hälfte der Sahnemasse hineinfüllen und das Verstrudeln wiederholen. Den Gugelhupf nun für ca. 2 bis 3 Stunden einfrieren.

Sobald der Gugelhupf gefroren ist, kann der Boden hergestellt werden. Dazu Haferkekse in einen Gefrierbeutel geben und z.B. mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter in einem Topf schmelzen, mit den Bröseln vermischen, ein klein wenig erkalten lassen und auf den Gugelhupf geben. Danach ungefähr für weitere 4 Stunden einfrieren.

Kurz vor dem Servieren die Gugelhupfform kurz in heißes Wasser halten, auf eine Platte stürzen und servieren.

[Link zum Rezept: Sahne-Eis-Gugelhupf mit Beerenstrudel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de