

# Im Strudelteig gebackenes Vanille-Eierliköreis auf Schoko-Himbeer-Creme mit feiner Himbeersauce und frittierten sowie kristallisierten Rosenblättern

## Zutaten

Für 4 Portionen:

Für die kristallisierten Rosenblätter:

8 rote Rosenblätter von ungespritzten Rosenblüten  
1 Eiweiß  
1 Prise Salz  
feinster Zucker

Für die Schokoladen-Himbeer-Eierlikörcreme:

25 g Crème fraîche  
30 g edelbittere Schokolade (70% Kakaoanteil)  
5 g Butter  
30 g frische Himbeeren, fein püriert  
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für das Vanille-Eierliköreis:

90 g feiner brauner Zucker  
100 ml Vollmilch  
100 ml Sahne  
180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
3 Vanilleschoten  
4 Eigelbe

Für das Eis im Strudelteig gebacken:

8 Strudelteigblätter (pro Blatt 18 x 18 cm)  
1 Eiweiß  
4 Blätter Frühlingsrollenteig (21 x 21 cm)  
Puderzucker  
2 Liter Sonnenblumenöl  
2 rote Rosenblätter von ungespritzten Rosen, in dünne Streifen geschnitten

Für die feine Himbeersauce:

200 g frische Himbeeren  
50 g Puderzucker  
2 rote Rosenblätter von ungespritzten Rosen

Außerdem:

einige frische Himbeeren für die Dekoration



[Link zum Rezept: Im Strudelteig gebackenes Vanille-Eierliköreis auf Schoko-Himbeer-Creme mit feiner Himbeersauce und frittierten sowie kristallisierten Rosenblättern](#)

# Im Strudelteig gebackenes Vanille-Eierliköreis auf Schoko-Himbeer-Creme mit feiner Himbeersauce und frittierten sowie kristallisierten Rosenblättern

## Zubereitung

Für die kristallisierten Rosenblätter das Eiweiß mit dem Salz gut vermischen. Eiweiß mit einem weichen Pinsel auf beide Seiten der Rosenblätter auftragen. Mit Zucker bestreuen. Rosenblätter auf einen mit Zucker bestreuten Teller legen und ca. 1-2 Tage trocknen lassen.

Für die Schokoladen-Himbeer-Eierlikörcreme die Crème fraiche aufkochen. Schokoladenstückchen hinzufügen und glatt rühren. Butter, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die pürierten Himbeeren in die Creme mischen, verrühren und kalt stellen.

Für das Vanille-Eierliköreis die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausholen. Die Eigelbe mit dem Zucker über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen cremig rühren. Vom Herd nehmen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Sahne, Milch und das Vanillemark gut unterrühren. In ein Gefäß geben und das Eis über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Für die feine Himbeersauce die Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker und den Rosenblättern im Mixer fein pürieren. Durch ein Sieb streichen.

Aus dem leicht angetauten Vanille-Eierliköreis 4 Kugeln formen. Kugeln auf einem Stück Styropor 1 Stunde in den Tiefkühler stellen – so bleiben die Eiskugeln schön rund. Die Strudelteigblätter doppelt legen. In die Mitte jedes der 4 Quadrate 1 Esslöffel der Schokoladen-Himbeer-Creme geben. Teigränder mit dem Eiweiß gut einstreichen, dazu einen weichen Pinsel verwenden. Eiskugel vorsichtig in den Strudelteig einpacken, der Teig darf nicht reißen. Alle 4 Eiskugeln im Strudelteig für 1 Stunde tiefkühlen.

Den Frühlingsrollenteig mit einer Schere in sehr feine Streifen schneiden. Eiskugeln aus dem Tiefkühler holen. Rundum gut mit Eiweiß (dazu einen weichen Pinsel verwenden) bestreichen. In den Teigstreifen aus Frühlingsrollenteig vorsichtig wälzen und bis zum Frittieren in den Tiefkühler stellen.

Das Sonnenblumenöl in einem großen Topf auf 180 Grad Celsius erhitzen. Die in Streifen geschnittenen Rosenblätter kurz im heißen Öl frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Dann die Eiskugeln im Strudelteig jeweils zu 2 Stücke für ca. 2 Minuten goldgelb frittieren. Vorsichtig auf Küchenkrepp legen, damit das „Stroh“ aus Frühlingsrollenteig nicht zerbricht.

Anrichten:

Feine Himbeer-Sauce, frische Himbeeren und die kristallisierten Rosenblätter auf 4 Teller verteilen. Je ein gebackenes Eis-Strudel-Päckchen auf einen Teller legen. Dann dieses mit Puderzucker bestäuben und mit frittierten Rosenstreifen bestreuen.

## Leser-Tipp

Ein Eis-Dessert, das zwar mehr Arbeit macht, dafür aber etwas ganz Besonderes ist. Die heiße knusprige Hülle aus Strudel- und Frühlingsrollenteig verbirgt im Inneren ein kühles und cremiges Vanille-Eierlikör-Eis. Die Rosen im Eis-Dessert schmecken angenehm süß und überhaupt nicht aufdringlich.

[Link zum Rezept: Im Strudelteig gebackenes Vanille-Eierliköreis auf Schoko-Himbeer-Creme mit feiner Himbeersauce und frittierten sowie kristallisierten Rosenblättern](#)