

EISGUGELHUPF (HIMBEER-MOHN-SKYR-EIS)

ZUTATEN

- 400 ml Schlagobers
- 200 g Skyr (ersatzweise auch Vanillejoghurt)
- 2 P. Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanille oder das Mark einer Vanilleschote
- ♥
- 2 EL Mohn, fein gemahlen
- ♥
- 200 g Himbeeren
- 20 g Honig (oder Feinkristallzucker)
- ♥
- 150 g Biskuits Roses oder Biskotten (=Löffelbiskuits)
- 70 g flüssige Butter

ZUBEREITUNG

- Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen. Skyr mit Zucker verrühren. Beides vermengen, Vanille und Salz begeben und in der Eismaschine gefrieren lassen.
- Ein Drittel des Eises in eine Gugelhupf- oder Briocheform füllen.
- Das zweite Drittel mit Mohn verrühren und auf das Skyr-Eis schichten. Die Form ins Gefrierfach stellen.
- Zwischenzeitlich die Himbeeren vorbereiten: Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Honig vermischen, danach durch ein Sieb streichen. Einige Esslöffel Himbeerpüree beiseite stellen für die Biskottenschicht.
- Das restliche Himbeerpüree unter das dritte Drittel Eis rühren. Das Himbeereis auf die beiden anderen Schichten füllen. Den Eisgugelhupf für eine Stunde ins Gefrierfach stellen.
- Inzwischen die Biskotten fein zerbröseln und mit der flüssigen Butter vermengen, danach das beiseite gestellte Himbeerpüree zum Färben unterrühren. Die Biskottenbrösel auf das Eis drücken.
- Mit einer Folie abdecken und den Eisgugelhupf einige Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.
- Vor dem Servieren den Gugelhupf etwas antauen lassen.

