



Süßer Burger mit Eis & selbstgebackenem Windbeutel



Zutaten

Menge

1 Pck.	Schokoladeneis
1 Pck.	Vanilleeis
1 Handvoll	bunte Streusel
1 Handvoll	große Kokosflocken
1 TL	Zitronensaft, frisch gepresst
150 g	Himbeeren
1 Päckchen	Vanillinzucker
170 g	Mehl
40 g	Butter
3	Eier
1 Handvoll	Schokostreusel
100 g	Zartbitter-Kuvertüre
1 Prise	Salz
100 g	Heidelbeeren
200 ml	Wasser

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2068 kJ, 494 kcal, 59,0 g Kohlenhydrate, 11,5 g Eiweiß, 25,4 g Fett, 206 mg Cholesterin, 4,91 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Du kannst dich auch nie zwischen Burger und Eis entscheiden? Dann ist unser Eis-Burger genau das Richtige für dich! Für unseren Eis-Burger backen wir zuerst große Windbeutel, die wir als Burger-Buns benutzen. Unsere Windbeutel machen wir aus einem einfachen Brandteig aus Wasser, Butter, Mehl und Eiern. In unsere selbstgebackenen Windbeutel packen wir dann eine große Portion Vanille und Schokoladeneis und dekorieren alles mit flüssiger Schokolade und einer selbstgemachten Himbeersoße. Ein paar bunte Streusel und Kokosflocken dürfen natürlich auch nicht fehlen! Probiere unseren super leckeren Eis-Burger auch unbedingt einmal aus, der Burger ist wirklich super schnell zubereitet! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst gibst du das Wasser, eine Prise Salz und die Butter in einen Topf und kochst alles einmal auf. Dann den Topf vom Herd nehmen und das Mehl hinzufügen. Den Topf stellst du dann wieder auf den Herd und rührst so lange mit einem Holzlöffel, bis sich der Teig als eine Masse vom Topfboden löst bzw. abgebrannt ist. Dann kurz abkühlen lassen und den Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun rührst du die Eier nach und nach unter, bis ein glatter Teig entstanden ist. Dann gibst du den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und spritzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 4 große Windbeutel-Haufen. Den Teig im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten backen, den Backofen zwischendurch auf keinen Fall öffnen.

Step 2:

In der Zwischenzeit pürierst du für die Himbeersoße die Himbeeren mit dem Vanillinzucker und 1 TL Zitronensaft. Anschließend streichst du die Soße durch ein feines Sieb, damit die Kerne aus der Soße entfernt werden. Die Zartbitter-Schokolade hackst du grob und lässt sie über dem Wasserbad schmelzen, anschließend fast vollständig abkühlen lassen.

Step 3:

Nun nimmst du die fertigen Windbeutel vom Blech und schneidest sie mit einem scharfen Messer auf. Jeweils zwei verschiedene Kugeln Eis auf die Windbeutel Buns geben und alles mit Heidelbeeren, Himbeersoße, Kokosflocken, Schokostreuseln, bunten Streuseln und flüssiger Schokolade dekorieren.

