

Halbgefrorenes mit gemischten Beeren

[Dessert](#)[Low Carb](#)[Sommer](#)[Süße Gerichte](#)[Topfenrezepte](#)

ZUBEREITUNG

Eigelb mit Staubzucker, Vanillinzucker und 2 El. Warmem Wasser schaumig rühren. Topfen in einem Geschirrtuch gut ausdrücken und zusammen mit dem Himbeerschnaps untermischen. Das Schlagobers steif schlagen und mit dem Schneebesen locker unter den Topfen ziehen. In Förmchen füllen und für gut 3 Stunden ins Gefriergerät stellen. Zwischendurch mehrmals durchrühren. Die Beeren zum Kochen bringen und kräftig aufkochen lassen, danach kalt stellen. Vor dem Servieren Förmchen in heißes Wasser tauchen und stürzen, mit den Beeren garnieren.



ZUTATEN

6 Eigelb

6 EL Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

500 g Speisetopfen 40% F.i.T.

2 1/2 EL Himbeerschnaps

125 ml Schlagobers

400 g Gemischte Beeren