

Eis zum Aufrollen



Hast du in deiner Lieblings-Eisdiele auch schon gerolltes Eis entdeckt? Dafür wird eine hauchdünne Schicht Eismasse schockgefroren und danach aufgerollt. Das kannst du auch leicht selbst machen – und dabei die Eissorte bestimmen. Zum Beispiel, indem du frische Beeren hineinmischst. Die wachsen ja jetzt gerade. Und dann schnell schlecken: Die Rollen schmelzen nämlich schnell!



Die berühmte Köchin Sarah Wiener denkt sich Rezepte aus, die jeder ganz leicht nachmachen kann.





Du brauchst:
(für 3 Eisbecher)

- 3 Tropfen Rapsöl
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 2 Prisen Salz
- ½ Banane
- 50 g Blaubeeren
- 50 g Himbeeren
- 150 ml Sahne
- 1 EL Honig
- 3 TL Zitronensaft
- frische Minze und ein paar Beeren zum Dekorieren

Und so geht's:

1. Gib das **Öl** in eine Pfanne, und erhitz es auf mittlerer Stufe. Röste darin die **Sonnenblumenkerne** und das **Salz**, bis die Kerne goldgelb sind. Lass sie danach auf einem Küchenpapier abtropfen.
2. Schneid die **Banane** in daumendicke Stücke. Wasch die **Blaubeeren** und die **Himbeeren** ab.
3. Füll die **Sahne** in eine Schüssel oder in das Glas eines Mixers. Gib das Obst dazu, und pürier alles zu einer glatten, dickflüssigen Masse.
4. Rühr den **Honig** und den **Zitronensaft** hinein, und vermisch alles noch einmal mit einem Löffel. Schmeck die Creme nun ab. Dafür probierst du auf der Löffelspitze, wie sie gerade schmeckt: Hättest du das Eis lieber etwas säuerlicher? Dann spritz noch etwas Zitronensaft dazu. Magst du es lieber süßer? Dann rühr einen weiteren Teelöffel Honig rein.
5. Verteil die Eismasse in einer flachen Aufaufschale. Verstreich die Creme dabei so, dass sie nur etwa zwei Millimeter dick ist.
6. Stell die Schale nun eine Stunde lang ins Eisfach, damit die Masse gefriert.
7. Hol die gefrorene Masse heraus. Wenn das Eis zu hart geworden ist, lass es einige Minuten lang auftauen. Schneid das Eis in der Schale in Streifen, die etwa drei Finger breit sind. Roll diese Streifen mit einem Spachtel auf, und leg sie in einen Becher.
8. Wasch die Minzzweige, und zupf die Blätter ab. Die kannst du – gemeinsam mit den Sonnenblumenkernen und einigen Beeren – auf dem Eis anrichten.