



Neues aus der Ah!-Küche

Backeis



Eis und Backofen? Das passt ungefähr so gut zusammen wie Skianorak und Sonnenschein bei 30 Grad im Schatten, denkt ihr euch sicher. Stimmt auch - es sei denn ihr macht "Backeis à l'Ah!". Hier steht, wie es geht:

Man nehme:

- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Salz
- 275 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Vanilleschoten
- 370 ml Milch
- 500 g Puderzucker
- bunten Zuckerstreusel
- Eiswaffeln
- rote Lebensmittelfarbe



Siebt als erstes das Mehl in eine Schüssel. Dazu kommen das Backpulver und ein Teelöffel Salz. In einer zweiten, großen Schüssel müsst ihr 150 Gramm Butter so lang schlagen, bis sie cremig ist. Dann gebt langsam den Zucker dazu und nacheinander die beiden Eier. Dabei immer schön weiterschlagen. In eine dritte Schüssel gebt ihr 300 ml Milch. Dort hinein kommt das Mark der Vanilleschote. Dazu müsst ihr die Schote der Länge nach aufschneiden und den Inhalt rauskratzen. Das verrührt ihr dann gut mit der Milch. Jetzt gebt immer abwechselnd ein bisschen Mehlmischung und ein bisschen Vanillemilch in die Schüssel mit der Butter, bis ihr nach und nach alles in der Butterschüssel zu einem glatten, cremigen Teig verrührt habt.





In der Zwischenzeit könnt ihr den Ofen schon einmal auf 180 °C vorheizen.

Jetzt füllt die Eiswaffeln zu dreiviertel mit Teig auf. Stellt das Ganze auf ein Backblech mit Backpapier und dann für 20 Minuten in den Backofen.

Jetzt zum Zuckerguss: Die restliche Butter in einer Schüssel (125 g) cremig schlagen, dazu siebt ihr den Puderzucker, gießt die restliche Milch dazu, kratzt das Mark der zweiten Vanilleschote aus, gebt eine Prise Salz und die Lebensmittelfarbe rein - und immer schön rühren.

Nach ca. 20 Minuten könnt ihr überprüfen, ob der Teig in den Eiswaffeln schon fertig ist: Wenn am Holzstäbchen beim Reinpieksen kein Teig klebenbleibt, ist er fertig, und ihr könnt die Waffeln aus dem Ofen nehmen. Jetzt kommt der Zuckerguss dazu. Füllt den Guss in eine Spritztüte und verziert die kleinen Kuchen in den Eiswaffeln so, dass das Ganze aussieht wie ein leckeres Erdbeersofteis. Zum Schluss kommen noch die bunten Zuckerstreusel drüber. Fertig!



Auch wenn der Name der Süßspeise Verwirrung stiftet und ihr jetzt enttäuscht seid: "Backeis" hat außer seinem Aussehen nichts mit echtem Speiseeis zu tun. Dafür hat es aber einen riesen Vorteil: Auch wenn es noch so heiß ist - es schmilzt euch nicht weg! Ihr könnt es zu jeder Jahreszeit in aller Ruhe genießen!