

## Rezept

# 1-2-3 Beeren-Semifreddo

Ein Rezept von 1-2-3 Beeren-Semifreddo, am 16.03.2025

## Zutaten

|   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>200 g</b> gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren,...), frisch oder TK | <b>2 EL</b> brauner Zucker |
| <b>3</b> Eigelb (L)   | <b>1/2</b> Vanilleschote   |
| <b>200 g</b> Sahne  | <b>50 g</b> weißer Zucker  |

## Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad leicht

## Zubereitung

1. Beeren gegebenenfalls auftauen lassen, mit dem braunen Zucker verrühren, dann pürieren und durch ein feines Sieb streichen um die Kerne zu entfernen. Fruchtpüree erstmal zur Seite stellen.
2. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in eine große Metallschüssel geben. Eigelb und Zucker zugeben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen. Mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät ist die Eiemischung schon nach wenigen Minuten luftig und cremig. Dann die Schüssel in kaltes Wasser setzen und die Creme weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.
3. 50 g des Fruchtpüree unterrühren. Die Sahne steif schlagen und ein Drittel unterrühren, dann erst den Rest behutsam unterheben - so bleibt die Creme schön luftig. In kleine Timbalförmchen (oder eine mit Folie ausgelegte Kastenform) füllen und mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.
4. Die Timbalförmchen vor dem Servieren einige Sekunden in heißes Wasser tauchen und mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen, dann lassen sie sich leichter stürzen. Noch 5 bis 10 Minuten antauen lassen, dann ist das Semifreddo schön cremig und bereit zum Servieren. Zum Schluß noch ein wenig des restlichen Fruchtpürees über das Eis geben.