

Rezept

# Gebackenes Vanilleeis mit Röstmandeln

Ein Rezept von Gebackenes Vanilleeis mit Röstmandeln, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> große Kugeln Vanilleeis (à 50 g)	<b>2 Scheiben</b> heller Wiener Tortenboden (à 200 g, Fertigprodukt aus dem Backregal)
<b>8 EL</b> Rum	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>100 g</b> Mandelblättchen	<b>1 kg</b> Frittierfett
Puderzucker zum Bestäuben	Schokoladensauce zum Servieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 835 kcal

## Zubereitung

1. Einen Teller mit Frischhaltefolie belegen. Die Eiskugeln daraufsetzen und bis zur Verwendung tiefkühlen. Die Tortenbodenscheiben halbieren. Die Böden der vier Halbkreise mit je 2 EL Rum tränken.
2. Die Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt verquirlen. Die Mandelblättchen in einen tiefen Teller streuen.
3. Auf jeden getränkten Tortenboden 1 Kugel Vanilleeis setzen. Die Eiskugel darin einwickeln und mit dem Biskuit kräftig zu einer Kugel zusammendrücken. Die Kugeln zuerst in Ei, dann in den Mandelblättchen wälzen und nochmals festdrücken. Die Kugeln auf den mit Frischhaltefolie belegten Teller legen und 3 Std. tiefkühlen.
4. Kurz vor dem Servieren das Frittierfett in einem hohen Topf auf 150-160° erhitzen. Zur Probe einen Holzkochlöffel ins heiße Fett tauchen: Steigen daran Bläschen auf, ist das Fett heiß genug. 2 Kugeln vom Teller lösen. Die Eiskugeln ins heiße Fett geben und in 3-4 Min. goldbraun backen. Dabei mehrmals wenden. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Inzwischen die restlichen Eiskugeln ausbacken.
5. Das gebackene Vanilleeis auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Sofort mit Schokoladensauce servieren.