

## Rezept

# Himbeer-Eisbecher

Ein Rezept von Himbeer-Eisbecher, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	Baisertörtchen	<b>8</b>	Amarettini
<b>1/2</b>	Bio-Limette	<b>400 g</b>	Himbeeren
<b>2 EL</b>	Himbeersirup	<b>200 g</b>	Sahne
<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker	<b>4 Kugeln</b>	je 4 Kugeln Vanille- und Schokoladeneis
<b>2 EL</b>	Raspelschokolade		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Baisertörtchen in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz darüberrollen, dabei mittelgrob zerbröseln. Herausnehmen und die Amarettini im Beutel fein zerstoßen.
2. Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Himbeeren verlesen, die Hälfte davon mit einer Gabel fein zerdrücken, mit dem Himbeersirup und der Limettenschale verrühren. Die restlichen Himbeeren ganz lassen.
3. Sahne nicht ganz steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen, die Baiserbrösel unterheben. Und jetzt wird geschichtet: Je 1 Kugel Eis in Dessertgläser füllen. Die Hälfte der Sahne und des Himbeerpürees mit ein paar ganzen Beeren daraufgeben. Mit der zweiten Eiskugel, der restlichen Sahne, dem übrigen Püree und den restlichen Himbeeren bedecken. Amarettinibrösel mit der Schokolade mischen und aufstreuen. Gleich essen!