

# FLAMBIERTES EIS IM TEIGMANTEL



Schwierigkeit



Zubereitung: 30 Minuten,  
exkl. 1 Stunde Gefrierzeit

**1.** Das Eis mit einem Würfelausstecher oder mit einem Messer in Würfel schneiden, á 50 g. Anschließend auf einen vorgefrorenen Teller setzen. Den Biskuitteig in 4 x 4 cm große Quadrate schneiden, damit das Eis verkleiden und nochmals für ca. 1 Stunde einfrieren.

**2.** Für den Backteig das Ei trennen und das Eiklar mit etwas Salz halbsteif schlagen. Den Dotter mit Wasser, Apfelsaft, Honig, Zimt und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend das halbsteif geschlagene Eiklar unterheben.

**3.** Das Öl auf 180 °C erhitzen, das Eis aus dem Tiefkühler nehmen, in Mehl wälzen und in den Teig tauchen. Eis im heißen Fett für ca. 1 Min. goldbraun backen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**4.** Das Eis auf einen Teller setzen und mit je 1 cl Schnaps übergießen und flambieren.

*Als Beilage eignen sich frische Erdbeeren oder ein fruchtiges Marillenragout.*

## FÜR 4 PERSONEN

200 g Vanilleeis  
200 g dünner Biskuitteig

*Für den Backteig:*

1 Ei  
Salz  
100 ml Wasser  
100 ml Apfelsaft  
1 TL Honig  
1 Prise Zimt  
130 g glattes Mehl  
¼ l Öl zum Backen  
4 cl Schnaps (mind. 60 %  
Vol., z. B. Gölles Alter  
Apfel Fassstärke)