

## Baked Alaska - So backst du dir eine dicke Eis-Bombe

VORBEREITEN

5  
Std.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Stracciatella-Eis

500 ml Vollmilch  
100 g Sahne  
60 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise(n) Salz  
100 g Zartbitterschokolade (mind. 60% Kakao)

#### Für den Boden

1 Biskuitboden  
350 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht)

#### Für den Eischnee

4 Eiweiß  
160 g Zucker

#### Besonderes Zubehör

Gasbrenner

Die einen joggen, die anderen singen, wieder andere spielen Geige oder malen Bilder. Ich backe. Ich backe einfach alles mögliche und auch unmögliche. Kuchen, Torten, Cookies, Brownies, Tartes, Quiches und sogar Eis. Eis?! Ja genau - selbst Gefrorenes ist nicht sicher vor meiner Backlust. Erst recht nicht, seitdem ich meine Zaubermaschine habe: [Die Elli Eismaschine](#). Zutaten einfüllen, anschalten und zack - cremigstes Eis genießen. In den USA heißt das dann Baked Alaska, in unseren Gefilden auch Omelett surprise - oder eben einfach gebackenes Eis.

Du denkst, das mit dem Eis backen geht voll in die Hose? Stimmt nicht! Den Videobeweis mit Schritt für Schritt Anleitung gibt's hier.

- 1 -

Für das Eis Schokolade grob hacken. Alle Zutaten, bis auf die Schokolade, in die Eismaschine geben und zu Eis

verarbeiten. Schokolade nach 2 Minuten hinzugeben.

- 2 -

Eis in eine Müslischale streichen, die etwas kleiner ist, als der Biskuitboden. Mit Folie abdecken und für 4 Stunden in das Tiefkühlfach stellen.

- 3 -

Kirschen abtropfen lassen und mittig auf dem Biskuitboden verteilen.

- 4 -

Eischnee steif schlagen und dabei Zucker einrieseln lassen.

- 5 -

Eis auf die Kirschen stürzen. Alles rundherum mit Eischnee einstreichen. Eischnee mit einem Gasbrenner flambieren. Sofort servieren.