

Gebackenes Vanille-Eierlikör-Eis

etwa 15 Stück



gelingt leicht

up to 30 Min.

**Zutaten:****Füllung:**

15 Stk. Scheiben fertiger Kuchen nach Wahl (ohne Glasur)
15 EL Eierlikör
15 Kugeln Vanilleeis

Strudelteig:

1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)
heiße, flüssige Butter

Zum Ausbacken:

250 g Butterschmalz
¼ l Speiseöl

Zum Servieren:

2 entkernte, würfelig geschnittene Nektarinen
1 EL Staubzucker
1 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)

1 Füllung:

Die Kuchen-Scheiben mit je 1 EL Eierlikör tränken. Je 1 Kugel Vanille-Eis darauflegen und ca. 1/2 Std. tiefkühlen.

2 Strudelteig:

Je 2 Strudelteigblätter mit Butter bestreichen, aufeinander legen und vierteln.

3 Die Füllung mit der Eisseite auf die Teigstücke geben und wie einen Schneeball formen. Die Kugeln nach dem Formen in den Tiefkühler geben.**4 Zum Ausbacken:**

Butterschmalz und Öl auf ca. 170 Grad erhitzen. Jeweils 4 Kugeln goldgelb ausbacken; dabei mit einem Schaumlöffel bewegen.



5 Zum Servieren:

Nektarinen mit Staubzucker verrühren. Das gebackene Eis sofort servieren und mit Nektarinen und Vanille-Soße servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Gebackenen Eis kann man auch Fruchtsoße und Beeren servieren.

