

# Gegrilltes Eis

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

180 g glattes Mehl  
120 g Butter  
60 g gesiebter Staubzucker  
2 Dotter (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Zitrone

### Füllung:

2 entkernte, würfelig geschnittene  
Nektarinen  
500 g Vanille-Eis

### Baiser-Masse:

4 Eiklar (Größe M)  
120 g Zucker

## 1 Mürbteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 10 cm Ø) 12 Kreise ausstechen.

Ein Muffinsblech umdrehen, leicht befetten und auf jede Mulde eine Mürbteigscheibe legen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

## 3 Die noch warmen Schüsserln von der Form lösen und nach dem Erkalten zurück drehen.

- 4 **Füllung:**  
Die Nektarinen auf die Schüsserln aufteilen, je eine Kugel Eis daraufgeben und tiefkühlen.
- 5 **Baiser-Masse:**  
Eiklar mit Salz und Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Nr. 10 mm) geben und spiralförmig um das Eis herum aufspritzen.
- 6 Die Schüsserln mit Eis **sofort bei 250 bis 300 Grad bei indirekter Hitze am Grill ca. 3 Min. grillen.**
- 7 Das Eis vom Grill nehmen und sofort servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Füllung kann man auch anderes Obst und anderes Eis verwenden.
- Das Baiser kann auch mit dem Löffel aufgetragen werden.