

# Himbeer-Eis mit Haselnuss-Krokant

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Himbeer-Eis:

80 g passierte Himbeeren  
50 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 EL kaltes Wasser  
125 g Crème fraîche  
50 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

### Zum Verzieren:

ca. 1 Pck. Dr. Oetker Feine Dekorblüten

## 1 Himbeer-Eis:

Für das Eis Himbeermark mit Staubzucker, Sahnesteif, Wasser und Crème Fraîche in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen.

## 2 Die Creme in beliebige Silikonformen füllen und glatt streichen. Mit Haselnuss-Krokant bestreuen und mind. 2 Std. tiefkühlen.

## 3 Zum Verzieren:

Das Eis aus der Form lösen, in Dessertgläser oder auf Tellern anrichten und mit Dekorblüten verziert servieren.