

Süße Burger mit Obst & Eis

Zubereitet mit: Langnese

ca. 105 min | normal

Zutaten

für 5 bis 10 Personen

Für die Burger "Brötchen"

- 125 ml Wasser
- 125 ml Milch
- 125 g Butter
- 0,5 Jodsalz
- 3,5 TL Puderzucker
- 150 g Mehl
- 4 Eier

Für den Belag

- 2 EL Mandelstifte
- 150 g Erdbeeren
- 1 EL brauner Zucker
- 200 g Frischkäse
- 3 EL Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 5 Kugeln Cremissimo Strawberry Cheesecake
- 1 Apfel
- 1 kleine Mango
- 2 Kiwis
- 100 g Vollkornkekse
- 5 EL weiße Schokoraspel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1755 kJ
Energie (Kilokalorien):	420 kcal
Fett:	25 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g
Kohlenhydrate:	36 g
davon Zucker:	20 g
Ballaststoffe:	2,9 g
Eiweiß:	9,7 g
Salz:	0,49 g

Zubereitung

1. Für den Teig 125ml Wasser, Milch, Butter Salz und einen haben TL Puderzucker in einem Topf aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben und auf dem Herd mit einem Kochlöffel kräftig verrühren, sodass ein glatter Teigkloß entsteht. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, Backpapier auf ein Backblech legen.

3. Die Eier nach und nach mit den Knethaken unter den Teig rühren.

4. Den Teig in eine Spritztülle (oder einen Gefrierbeutel mit Schlitz) geben und Kreise auf das Backblech spritzen.

5. Ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und sofort einen seitlichen Schlitz machen (damit der Dampf entweicht – Vorsicht, heiß!) und vollständig auskühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer beschichteten Pfanne anrösten, bis sie Farbe bekommen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

7. Die Erdbeeren putzen und 100g Erdbeeren mit 1 EL braunem Zucker in einer Schüssel und einem Pürierstab zu einer feinen Sauce pürieren.

8. Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Die übrigen Erdbeeren in feine Würfel schneiden und zusammen mit 3 EL Puderzucker unter den Frischkäse heben. Die Frischkäsecreme mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern und in eine Spritztülle (oder einen Gefrierbeutel mit schmalem Schlitz) füllen.

9. Das Obst jeweils in dünne Scheiben schneiden.

10. Wenn alles vollständig ausgekühlt ist, jeweils eine halbe Kugel Eis auf das Burger Unterteil setzen. Jeweils eine Mango-Scheibe, 1-2 Kiwi-Scheiben und eine Apfelscheibe auf das Eis legen, dann mit den Mandelstiften, zerbröselten Butterkeksen und weißen Schokoraspeln bestreuen. Die Saucen auf die Innenseite des Burger Deckels spritzen. Den Deckel auf den Burger setzen. Sofort servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Probiert die Sauce doch auch mal mit Ziegenfrischkäse, um eine herzhafte Note hinzuzufügen! Oder variiert bei den Obstsorten. Der süße Burger schmeckt auch super mit zB Cremissimo Bourbon Vanille.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min Kühlzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns