

# Gestrudeltes Hafer-Cookie-Eis mit Blaubeere

🔥 Mittel ⌚ ca. 40 Min.



## Zutaten | 1 Portion

### Für die Eis-Masse

1 Dose (400 ml) gezuckerte Kondensmilch  
400 ml Sahne, mind. 32 % Fett  
100 g Doppelrahmfrischkäse  
100 g Hafer-Cookie Bruchstücke (Rezept nachfolgend)

### Für die Hafer-Cookies

100 g Haferflocken, fein  
30 g Haferkleie (altern. nochmals Haferflocken verwenden)  
125 g Mehl  
1 Ei  
100 g sehr weiche Butter  
90 g brauner Zucker

## Zubereitung

Back- und Wartezeit: ca. 5 1/2 Stunden

Für die Hafer-Cookies alle Zutaten mit dem Handrührgerät vermengen und ggf. mit Hilfe eines Wellholzes auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einem Riesen-Cookie auswellen/ flachdrücken. (Sollte die Masse nach dem verkneten etwas kleben, den Teig für kurze Zeit ins Gefrierfach legen.)

Den Cookie für 18 Min. bei 160°C Umluft backen, anschließend abkühlen lassen und von Hand in kleine Stücke brechen. Für das Eis werden 100 g des fertig gebackenen Riesen-Cookies verwendet, der Rest darf für die Deko und zum anderweitigen Naschen verwendet werden. Für den Blaubeer-Swirl die Früchte antauen lassen und zusammen mit dem Zucker pürieren.

Für die Eismasse die Sahne mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen. Den Frischkäse mit der Kondensmilch in einer weiteren Schüssel verrühren und die Sahne nach und nach zugeben. 100 g Hafer-Cookie Bruchstücke unter die



1 gestr. TL Backpulver  
1/2 TL Zimt  
1 Prise Salz

**Für den Blaubeer-Swirl**

120 g Blaubeeren, gefroren  
50 g Frucht-/Traubenzucker  
(altern. Puderzucker)

Masse rühren. Die Eismasse nun in drei Schichten im Wechsel mit den pürierten Blaubeeren in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und die Masse immer wieder mit einer Gabel strudelartig durchziehen.

Das Eis für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen und vor dem Servieren 5-10 Min. antauen lassen, damit schön cremige Kugeln serviert werden können.

Mit diesem Rezept hat Daniela Baier vom Blog LelaLecker den zweiten Platz unserer Blogger-Meisterschaft 2020 belegt. Wir präsentieren das Rezept im Originalton der Bloggerin.