Erdbeer-Eiskuchen mit Hafer-Crunch

Leicht ca. 30 Min.

Zutaten | 12 Portionen

200 g Zucker
4 TL Butter
½ TL natürlicher Vanilleextrakt
100 g kernige Haferflocken

Zubereitung

Wartezeit: 3 bis 4 Stunden

Eine Kastenform (11 x 25 cm) dünn mit Öl ausstreichen und mit einem Bogen Backpapier auslegen. In den Gefrierschrank stellen.
Für den Krokant den Zucker in einem Topf schmelzen lassen

2 Packungen (à 1 l Inhalt) Vanilleeis
800 g Erdbeeren
75 g Zartbitter-Schokolade
Etwas Öl für die Form

Nährwerte pro Portion

kcal	250
Kohlenhydrate	38 g
Ballaststoffe (0,4 g Beta-Glucan)	3 g
Eiweiß	3 g
Fett	8 g
Salz	0,05 g

und hellbraun karamellisieren. Dabei aufpassen, dass der Karamell nicht zu dunkel wird, sonst wird er bitter. Die Butter und den Vanilleextrakt einrühren und rühren, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Die Haferflocken zugeben und gut untermischen. Die Masse sofort auf ein Stück Backpapier geben. Mit einem zweiten Stück Backpapier belegen und mit einem Nudelholz flach (2–3 mm dick) rollen. Krokant in ca. 15 Minuten fest werden lassen. Inzwischen das Eis aus dem Gefrierschrank nehmen und 10–15 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen. Die Erdbeeren waschen, trockentupfen und putzen. Ca. 250 g Erdbeeren zur Seite legen. Übrige Erdbeeren klein würfeln. Die Schokolade grob hacken. Hafer-Krokant in kleine Stücke brechen und mit der Schokolade mischen. 2 EL abmessen und beiseitelegen.
Kastenform aus dem Gefrierschrank nehmen. Die Hälfte des angetauten Eis in die Kastenform geben, mit einem Löffel etwas festdrücken und glattstreichen. Die gewürfelten Erdbeeren darauf verteilen. Hafer-Krokant-Mischung, bis auf ca. 2 EL, darauf streuen. Übriges Eis einfüllen, ebenfalls etwas festdrücken und glattstreichen. Mit dem überhängenden Backpapier bedecken und mindestens 3 Stunden einfrieren.
Vor dem Servieren die übrigen Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Eiskuchen auf eine Platte stürzen, Backpapier abziehen. Oberfläche mit den Erdbeeren belegen und mit der übrigen Hafer-Krokant-Mischung bestreuen. Sofort servieren und in Scheiben schneiden.