



Sizilianische Brioche mit Eis

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Vanilleeis	300 g
Pistaziencreme	100 g
Brioche Zopf	1 St.
Puderzucker	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel

1. Vanilleeis aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10–12 Min. antauen lassen, sodass sich das Eis gut verarbeiten lässt, aber nicht schmilzt. Die Konsistenz sollte cremig sein.
2. In einer Schüssel cremiges Vanilleeis und Pistaziencreme mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen verrühren. Dabei zügig arbeiten. Pistazien-Eis-Creme anschließend erneut ca. 15 Min. im Tiefkühlfach durchkühlen lassen.
3. Inzwischen Briochezopf vierteln und Viertel jeweils längs halbieren. Ca. 100 g der Pistazien-Eis-Creme auf den Unterseiten verteilen und mit den oberen Hälften deckeln. Brioche Gelato mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	990 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	59 g