

## Fürst Pückler Schnitten Diab.

Kategorien: Eis, Mit Ei, Diabetiker

Zutaten für: 8 Portionen

20	Gramm	Sionon- Zartbitter-Schokolade,
250	ml	(1/4 l) fettarme Milch,
100	ml	Schlagsahne (30 % Fett),
2		Eigelb,
50	Gramm	Sionon- Diabetiker-Süße,
2		Eiklar,
		Mark von 1/2 Vanilleschote,
50	Gramm	Pürierte Erdbeeren

### Anleitung:

Schokolade im Wasserbad auflösen. Hälfte der Milch erwärmen. Eigelb verrühren, nach und nach Sionon-Diabetiker-Süße unterrühren, so lange schlagen, bis es cremig ist, heiße Milch langsam unterschlagen, restliche Milch unterrühren. Schlagsahne steif schlagen, Eiklar steif schlagen. Unter 1/3 Eigelbmasse aufgelöste Schokolade rühren. 1/3 Eischnee und 1/3 Schlagsahne unterheben. In eine kleine mit Alufolie ausgelegte Kastenform streichen. 10 Minuten gefrieren lassen. Vanillemark unter die Hälfte der Eigelbmasse rühren, Hälfte Eischnee und Hälfte Schlagsahne unterheben. Auf das Schokoladen Eis streichen, gefrieren lassen. Rest Eigelbcreme mit pürierten Erdbeeren verrühren, Eischneerest und Schlagsahnerest unterheben. Vorsichtig auf leicht angefrorenes Vanilleeis streichen. Etwa 3 - 4 Stunden gefrieren lassen. Eistück lässt sich in 8 Scheiben schneiden.

Eine Portion enthält: 4 g Kohlenhydrate, davon 1 g  
Zuckeraustauschstoff Fructose, 3 g Eiweiß, 7 g Fett, 6 g  
Zuckeraustauschstoff Sorbit, 487 kJ (115 kcal), ca. 1 BE Aus Süße  
Rezepte für Diabetiker

### Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*08.02.2016  
von Konrad Heizmann