

Beeren-Eis und Wan-Tan-Päckchen mit Datteln und Nüssen

Zutaten für 2 Personen

Für die Wan-Tan:

- 6 Wan-Tan-Blätter
- 80 g Soft-Datteln
- ½ Orange, davon den Saft
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 40 g Cashewkerne
- 2 EL Puderzucker

Für das Eis:

- 300 g TK-Beerenmischung
- 1 Zitrone, davon 1 EL Saft
- 100 g cremiger Joghurt
- 50 g Sahne
- 2 EL Kokosraspeln
- 100 g Zucker
- 2 Zweige Minze

Zubereitung:

Für die Wan-Tan-Päckchen die Datteln hacken und mit Orangensaft ca. 10 Minuten marinieren.

Den Ingwer schälen und fein hacken. Den Orangensaft abgießen und auffangen. Die Nüsse hacken. Nüsse, Datteln und Ingwer mischen. Ggf. noch etwas Saft zufügen. Die Masse sollte zusammenhalten, aber nicht zu trocken sein. Etwas Füllung auf ein Teigblatt geben. Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten. Zum Dreieck falten und die schmalen Enden nach oben falten. Im heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Wan-Tan-Päckchen mit etwas Puderzucker garnieren.

Für das schnelle Eis Beeren, Zitronensaft, Joghurt, Kokosraspeln und Zucker in der Moulinette cremig pürieren. Sahne auffüllen und nochmals pürieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und das Eis damit garnieren.

Das Beeren-Eis mit Wan-Tan-Päckchen auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Tabea Eckardt

Quelle: Die Küchenschlacht vom 16. Februar 2017

Episode: ChampionsWeek / Frittieren

