

Zubereitung:

- 1. 6 große Eiskugeln formen und ins Gefrierfach zurückstellen.
- 2. Aus Ei, Mehl und Wasser einen dicken Teig zubereiten.
- 3. Eiscreme-Kugel mit dem Zeig umhüllen, dann in Semmelbröseln und Kokosraspeln wenden und dich panieren.
- 4. Danach zurück ins Gefrierfach legen und 3 Tage einfrieren.
- 5. Öl auf ca. 180°C erhitzen.
- Eiskugeln einzeln für einige Sekunden frittieren bis sie goldbraun sind, dann herausnehmen.
- 7. Mit Karamelsoße oder frischen Früchten servieren.

TIPP:

Das Öl muss richtig heiß und die Eiscreme tiefgefroren sein, um die Panade in wenigen Sekunden zu versiegeln und zu frittieren.

Zutaten:

2L Vanille Eiscreme 1 Ei 110g Mehl 185ml Wasser 250g feine Semmelbrösel 2 EL Kokosraspeln 1250ml Öl zum frittieren