



## Semifreddo-Himbeer-Sandwiches

von Cynthia Barcomi

### Zutaten (für circa 12 Stück à 7 cm):

#### Himbeer-Sauce

500 g Himbeeren (frisch oder TK, aufgetaut und abgetropft)  
4 EL Wasser oder Saft von den TK-Himbeeren  
1 1/2 EL Speisestärke  
75 g Zucker  
1 Prise Salz

#### Semifreddo

400 g gesüßte Kondensmilch, kalt  
200 g griechischer Joghurt  
400 ml Sahne, kalt

#### Cake-ies

100 g Haselnüsse, fein gemahlen  
1 Banane, zerquetscht ca. 150 g  
1 TL Essig  
125 ml Hafermilch oder Milch  
95 g Pflanzenöl  
1 EL Vanilleextrakt, nach Belieben  
125 g brauner Zucker  
175 g Mehl  
100 g Haselnüsse, gehobelt  
1 TL Natron  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Salz

### Zubereitung

Speisestärke mit dem Himbeersaft oder Wasser klumpenfrei verrühren. Die Mischung zusammen mit den Himbeeren, Zucker und Salz in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Etwa eine Minute köcheln lassen, bis die Soße eindickt. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Eine Terrinen- oder Kastenform (11 x 29 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Dabei darauf achten, dass an den Seiten etwa 8 cm Folie übersteht – das erleichtert später das Herausnehmen. In einer großen Schüssel Kondensmilch und Joghurt miteinander verrühren. In einer weiteren Schüssel die kalte Sahne steif schlagen. Die Kondensmilch-Joghurt-Mischung vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben. Anschließend die abgekühlte Beersauce unterheben und die Masse in die vorbereitete Form füllen. Mindestens fünf Stunden, besser über Nacht, einfrieren.

Für die Cake-ies die gemahlene Haselnüsse in einer trockenen Pfanne leicht rösten, bis sie aromatisch duften. Kurz abkühlen lassen. In einem Messbecher zerdrückte Banane, Essig, Hafermilch oder Milch, Öl und Vanilleextrakt verrühren. In einer großen Schüssel Zucker, Mehl, beide Haselnuss-Sorten, Natron, Backpulver und Salz vermengen. Die flüssigen Zutaten hinzufügen und alles gut, aber nicht zu lange, verrühren.

Den Teig kurz in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.



Mit einem Eisportionierer oder Esslöffel Teigportionen abstechen und mit etwa 5 cm Abstand auf den Blechen verteilen. Im vorgeheizten Ofen ungefähr zwölf Minuten backen, bis die Cake-ies aufgegangen sind und auf Fingerdruck leicht zurückfedern. Danach zehn Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, anschließend auf ein Gitter zum vollständigen Auskühlen legen.

Das Semifreddo aus der Form nehmen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher oder Eisportionierer runde Kreise von ungefähr 7 cm Durchmesser ausstechen. Das Semifreddo zwischen jeweils zwei Cake-ies legen, bei Bedarf in Klarsichtfolie wickeln und bis zum Verzehr im Gefrierfach lagern.