

Spaghetti Eis Kuchen | schmeckt genau wie Spaghetti Eis

Wer liebt es nicht, das leckere Spaghetti Eis. Ein Riesen Fan bin ich des leckeren Eisbechers und jedesmal, wenn wir uns einen Besuch in der Eisdiele gönnen, muß ich eigentlich nicht mehr in die Eiskarte gucken, da es sicher ist: ich esse ein Spaghetti Eis. Meist fällt aber doch ein Blick in die Eiskarte, aber nur um zu sehen, ob Spaghetti Eis überhaupt im Angebot ist.

Die Geschichte des Spaghetti Eis

Wusstest du eigentlich, daß Spaghetti Eis eine Erfindung aus Deutschland, genauer gesagt aus Mannheim ist? Während die Nudel-Erfindung Italien zuzuordnen ist, ist die Eis-Variante 1969 von Dario Fontanella in der Eisdiele seines Vaters in Mannheim erfunden worden. 1969 wurde es erstmals in der väterlichen Eisdiele serviert, verbreitete sich im Laufe der Jahre und ist heute auf keiner Eiskarte mehr wegzudenken. In vielen verschiedenen Varianten, ob Schoko-Eis, frischer Banane, mit Amarenakirschen und viele viele mehr, der Klassiker ist aber Vanilleeis mit Erdbeersoße, Schlagsahne und weißen Schokoraspeln.

Spaghetti Eis als Kuchen

Und da das Eis zu meinen Lieblingen gehört, habe ich dies nun endlich in Kuchen umgesetzt. Statt Eis leckere Vanille-Mascarpone-Joghurt-Creme, luftige Schlagsahne (natürlich unten drunter, wie beim original), süße Erdbeersoße und Schokoraspel dürfen bei der Kuchen-Variante nicht fehlen.

Ich habe etwas experimentiert und ausprobiert und mein heutiges Rezept als absoluten Favorit auserkoren, denn der Kuchen schmeckt original wie Spaghetti Eis.

Der Kuchen benötigt einen Boden. Gebacken habe ich dafür das Kuchenboden-Grundrezept, ein Rezept meiner Omi. So schnell zubereitet, aber natürlich kannst du variieren und einen anderen Boden zubereiten, falls du dafür dein eigenes Rezept verwenden möchtest. Mein Grundrezept kannst du [hier](#) nachlesen. Gerade jetzt in den warmen Sommermonaten, kann ich mir den Kuchen auch super als No Bake Variante vorstellen. Ein leckerer Boden aus Löffelbiskuit oder mit einem Keksboden wäre hier eine tolle Alternative, falls du deinen Backofen definitiv nicht anwerfen möchtest (was ich voll und ganz verstehen kann ☺).

Die Creme ist superschnell zubereitet, ich empfehle dir hierfür ein gutes und hochkonzentriertes Vanillearoma oder -extrakt zu nehmen, aufgelockert mit Schlagsahne ist sie auch schön

Zutaten für den Spaghetti Eis Kuchen:

für den Kuchenboden:

125g Butter
125g Zucker
2 Eier (M)
190g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 – 3 EL Milch nach Bedarf

für die Creme:

250g Mascarpone
250g Naturjoghurt (10% Fett)
600ml Schlagsahne
1 TL Vanillearoma oder -extrakt
8 TL San Apart (alt. 4 Pck. Sahnesteif)
50g Puderzucker
450g gewaschene, geputzte Erdbeeren

für die Deko:

2 EL geraspelte weiße Schokolade

Zubereitung des Kuchenbodens:

Achtet darauf, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Backofen auf 170° Umluft oder 190° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine [Kuchenbodenform*](#) einfetten.

Die weiche und zimmerwarme Butter mit dem Zucker 2 – 3 Minuten cremig aufschlagen. Anschließend Eier einzeln und nacheinander dazu geben und gut einrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen, in den Teig sieben und kurz unterrühren. Sollte der Teig zu fest sein, kannst du nun noch 2 bis 3 EL Milch dazu geben.

Den Teig in die vorbereitete Kuchenbodenform füllen, mit einem Teigschaber oder Löffel verteilen und 17 bis 20 Minuten backen. Nach dem Backen den Teig aus der Form stürzen und auf einem Auskühlgitter vollständig auskühlen lassen.

Die Erdbeeren, je nach Größe vierteln oder achteln (die Würfel sollten nicht zu groß sein) und 150g davon fein pürieren. Meine Erdbeeren waren so süß (lies dazu mein letztes [Rezept](#)) und haben keinen extra Zucker benötigt, ggf. kannst du das Erdbeerpüree mit etwas Puderzucker abschmecken.



Den ausgekühlten Kuchenboden auf einer Servierplatte legen und die gewürfelten Erdbeeren am Rand verteilen.



Sahne mit 6 TL San Apart steif schlagen. Knapp die Hälfte der Sahne in die Mitte auf den Kuchenboden geben und grob glatt streichen.



Zubereitung der Creme:

In einer weiteren Rührschüssel Mascarpone, Joghurt, Vanille, Puderzucker und das restliche San Apart mit dem Handmixer cremig rühren. Restliche Schlagsahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer [Grastülle*](#) füllen und auf den Kuchen aufspritzen. Durch die Verwendung der Grastülle entsteht die typische Nudel-Optik. Falls du keine Grastülle zur Hand hast oder nicht extra kaufen möchtest, du kannst in den Spritzbeutel (ohne Tülle) auch ein kleines Loch schneiden und die Spaghetti-Optik aufspritzen. Ist deutlich mühseliger, funktioniert aber. Eine weitere Alternative ist eine [Kartoffelpresse*](#), mit der du auch Spaghetti imitieren kannst.



Stelle den Spaghetti Eis Kuchen etwa 4 Stunden in den Kühlschrank und verziere ihn vor dem Servieren mit Erdbeersoße und geraspelter weißer Schokolade._

Viel Spaß beim Nachbacken!

Deine Nicole

* Amazon und andere Affiliate Links sind mit einem Stern (*) gekennzeichnet und dienen dazu, wenn ihr durch mich ein Produkt bestellt, mich mit einem kleinen Honorar zu beteiligen. Ich verlinke euch die Produkte, da ich voll und ganz dahinter stehe und diese auch selbst verwende. Für Euch entstehen dadurch keinerlei Mehrkosten oder Mehraufwand.

Werbung:

Viele der von mir verwendeten Artikel und Zutaten findest du in meinem [Online-Shop](#) z.B. [Vanillearoma](#), [Spritzbeutel](#) und vieles mehr ...