

## REZEPTIDEE

### Cookie-Eis-Cupcakes

mit KEX Farmer Cookies von DeBeukelaer



**Bildquelle: Dr. Oetker Kühlschrantorten von A-Z/Anke Politt**

#### Zutaten:

Für die Eismasse:

- 80 g Puderzucker
- 150 g DeBeukelaer KEX Farmer Cookies
- 300 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
- 40 g Marzipan-Rohmasse
- 2 Eigelb (Größe M)
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL Zucker

Für das Topping:

- 2 Eiweiß (Größe M)
- 80 g Zucker
- Evtl. 2-3 EL Haselnuss-Krokant

## **REZEPTIDEE**

Zusätzlich:

- 1 Muffinform für 12 Muffins
- 12 Muffin-Papierbackförmchen
- Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 1,5 cm)
- Evtl. Flambierbrenner (Crème brûlée-Brenner) zum Abflämmen des Baisers

### **Zubereitung:**

1. Für die Eismasse den Puderzucker in einem kleinen Edelstahltopf bei mittlerer Hitze nach und nach unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Den Karamell sofort auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) gießen, so dass eine flache Platte entsteht. Den Karamell erkalten lassen. Karamell zuerst in Stücke brechen, dann mit einer Teigrolle fein zerbröseln.
2. Die Cookies in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Die Cookies mit einer Teigrolle grob zerbröseln.
3. Die Sahne mit einem Mixer auf höchster Stufe steif schlagen. Marzipan in hauchdünne Scheiben schneiden und mit dem Eigelb in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe schaumig schlagen. So lange schlagen, bis kein Marzipan mehr zu sehen ist. Zum Schluss die Karamellbrösel unterschlagen.
4. Das Ei mit dem Mixer auf höchster Stufe dickschaumig schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Eigelb-Marzipan-Masse mit der steif geschlagenen Sahne und den Cookiebröseln vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Diese Eismasse gleichmäßig in den Mulden Muffinform (mit Papierbackförmchen ausgelegt) verteilen. Die Muffinform zugedeckt mindestens 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
5. Für das Topping Eiweiß mit dem Mixer auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach den Zucker unterschlagen und so lange schlagen, bis der Eischnee stark glänzt.
6. Die Eischneemasse in den Spritzbeutel füllen. Die Eis-Cakes aus der Form lösen. Auf jeden Cake einen dicken Tupfen spritzen und vorsichtig mit dem Flambierbrenner abflämmen. Oder nach Belieben die gefrorenen Cupcakes mit dem Baiser nochmals mehrere Stunden einfrieren. Zum Servieren die Cookie-Eis-Cupcakes mit dem Haselnuss-Krokant bestreuen.