

Sahniges Himbeer-Joghurt-Eis mit Hippenblüten

Himbeeren, Sahne und Joghurt mit Raspelschokolade als Eis in dekorativen Hippenblüten.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Gefrorenes:

250 g Himbeeren

200 g kalte Schlagsahne

300 g Joghurt

2 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

Hippen:

50 g Weizenmehl

50 g Puderzucker

50 g Schlagsahne

2 Tropfen Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma (aus Rö.)

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

Dr. Oetker Schoko-Zebra-

Röllchen

1 Gefrorenes zubereiten:

Himbeeren verlesen und pürieren. Sahne steif schlagen. Joghurt mit Himbeerpüree und übrigen Zutaten, bis auf die Sahne, in einer Schüssel verrühren. Sahne unterheben. Masse etwa 4 Std. gefrieren, dabei gelegentlich umrühren.

- 2 Auf Pappe eine Blüte (Ø 12 cm) zeichnen, ausschneiden und den Ausschnitt **in der Pappe** als Schablone nutzen. 2 Bögen Backpapier für das Backblech vorbereiten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



3 Hippen zubereiten:

Mehl und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen, Schlagsahne und Aroma hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schablone auf das Backpapier legen, knapp 1 Teelöffel Teig in die Mitte geben. Teig mit einer Teigkarte oder einer Palette dünn verstreichen, Schablone wieder vom Papier nehmen. Drei weitere Hippen auf das Backpapier aufstreichen. Das Backpapier auf das Backblech ziehen und Hippen goldgelb backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 5 Min.

- 4** Hippen nacheinander mit Hilfe eines Tafelmessers **sofort** vom Backblech lösen und **sofort heiß** formen: Dazu die Hippen in die Mulden vom Muffinblech legen, so dass eine Schale entsteht und erkalten lassen. Restlichen Hippenteig ebenso verarbeiten.

5 Verzieren:

Kuvertüre grob hacken, in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, eine kleine Ecke abschneiden, über die Hippenblüten sprengen und fest werden lassen. Gefrorenes portionieren und in den Hippenblüten anrichten. Mit Zebra-Röllchen verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Hippen vorbereitet werden, diese in gut schließenden Dosen aufbewahren (max. 1 Woche).

