





Weihnachtliches Schokoeis in der Hippenschale

Cremiges Schokoladen-Eis in selbstgebackenen kleinen Schalen

etwa 6 Portionen    aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Hippenteig:

100 g Weizenmehl
100 g Puderzucker
100 g Schlagsahne
3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus Rö.)

Eis:

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat klassisch
100 g kalte Schlagsahne
200 ml kalte Milch
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlener Zimt
50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Dunkel (Becher)
100 g kalte Schlagsahne
Dr. Oetker Schoko-Zebra-
Röllchen

1 Vorbereiten:

Zunächst auf Pappe einen großen Kreis (Ø etwa 18 cm) zeichnen, ausschneiden und den Ausschnitt in der Pappe als Schablone nutzen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Hippenteig:

Mehl und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen, Sahne und Aroma hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Etwa einen Esslöffel Teig auf das Backpapier geben. Mit einem Tortenheber in der Schablone verstreichen (Abb. 1) und backen. **Hinweis:** Max. 2 Hippen pro Blech.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 4 Minuten

- 3 Hippe mit einem Tafelmesser sofort vom Papier lösen und **sofort** heiß zu einer Schale formen. Dazu die Hippe mit der "schönen" Seite nach außen in ein Glasschälchen legen, ein zweites Schälchen hineinlegen und erkalten lassen (Abb. 2). Übrigen Teig ebenso verarbeiten.



- 4 **Eis:**
Mousse au Chocolat nach Packungsanleitung, **aber mit** 100 g Sahne und 200 ml Milch sowie den Gewürzen zubereiten. Zuletzt Krokant unterrühren und mind. 3 Std. oder über Nacht gefrieren.
- 5 **Verzieren:**
Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Eine kleine Ecke des Bechers aufschneiden, 6 kleine Gitter auf einen Bogen Backpapier spritzen und fest werden lassen. Hippenschalen beliebig mit Glasur besprenkeln.
- 6 Eis etwa 10 Min. vor dem Servieren herausnehmen. Mit einem Eisportionierer Kugeln formen und in die Hippenschalen geben. Sahne steif schlagen. Mit Zebra-Röllchen, geschlagener Sahne und Glasurgittern verziert servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hippenschalen kann man in gut schließenden Dosen etwa 1 Woche aufbewahren.