



Weihnachtliches Schokoeis in der Hippenschale

etwa 6 Portionen

   aufwändig

  up to 80 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 Schablone

Hippenmasse:

100 g glattes Mehl

100 g gesiebter Staubzucker

100 ml flüssiges Schlagobers

3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum

Schoko-Eis:

1 Pkg. Dr. Oetker Mousse au Chocolat

100 ml flüssiges Schlagobers

200 ml Milch

1 Messerspitze

Gewürznelkenpulver

1 Messerspitze Kardamom

1 Messerspitze Zimt

50 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Kakao (1 Becher)

100 ml geschlagenes Schlagobers

Dr. Oetker Schoko Zebra

Röllchen

1 Zum Vorbereiten:

Einen Kreis (18 cm Ø) aus einem 1 - 2 mm starkem Karton mit einem scharfen Messer (Stanleymesser) ausschneiden. Den Ausschnitt als Schablone nutzen.

2 Hippenmasse:

Für die Masse Mehl mit Staubzucker vermischen, Schlagobers und Aroma dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Schablone auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 1 EL Masse in der Schablone verstreichen; max. 2 Hippen pro Blech aufstreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heissluft 180 °C

Backzeit: etwa 4 Minuten

- 3 Die Hippen sofort nach dem Backen mit einem Messer oder einer Palette vom Backpapier lösen und noch heiß zu einer Schale formen. Dazu eine Hippe in eine Glasschale legen, eine zweite Schale hineinstellen und erkalten lassen. Den Vorgang mit der übrigen Masse so lange wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

4 Schoko-Eis:

Moussepulver mit Schlagobers, Milch und Gewürzen nach Packungsanleitung zubereiten. Den Krokant unterrühren. Das Eis am besten über Nacht tiefkühlen.

- 5 Die Glasur in ein Spritztütchen füllen. 6 kleine Gitter auf Backpapier spritzen und erstarren lassen. Die übrige Glasur kreuzweise auf die Hippenbecher spritzen.
- 6 Das Eis ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Mit einem Eisportionierer Kugeln formen und in die Hippenbecher geben. Das Eis mit Schlagobers, Zebra-Röllchen und Schokogittern verziert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Hippenbecher sind in gut schließenden Dosen ca. 1 Woche haltbar.