

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Eis-Sandwich

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für ca. 40 Kekse

100 g Butter (Zimmertemperatur), 40 g braunen Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 100 ml Karamellsirup, 225 g glattes Mehl, 1 gestrichener TL Backpulver, Salz, 1/2 TL gemahlener Zimt.

Für das Parfait: 110 g Eier (ca. 2 Stück, Größe M), 2 Eidotter, 100 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 330 g geschlagenes Obers.

Außerdem: 150-200 g flüssige Schokolade, ca. 50 g grob gehackte geröstete Mandeln (oder Haselnüsse).

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Karamellsirup, Salz und Zimt mit dem Knethaken des Handrührers bzw. der Küchenmaschine verkneten; zum Schluss das Mehl-Backpulver-Gemisch unterkneten. Teig zu einer glatten Kugel formen und zugedeckt mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick zu einem Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Dieses in Rechtecke von ca. 4 x 6cm schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kekse mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Rohr bei Umluft 160 °C ca. 15 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

Ein Blech mit Frischhaltefolie auslegen.

Für das Parfait das cremig geschlagene Obers kaltstellen. Dann Eier, Dotter, Zucker und das Vanillemark im Wasserbad auf etwa 85 °C warm und anschließend kalt schlagen. Wenn die Eiermasse ein schönes Volumen hat, mit dem Obers vermischen. Auf das mit Folie ausgelegte Blech gießen und rasch einfrieren.

Am nächsten Tag in zu den Keksen passende Streifen schneiden, zusammensetzen und in die flüssige Schokoladen-Nuss-Mischung tauchen. Sofort wieder einfrieren und bis zum Genuss gut verschlossen lagern.