

Vanille-Eis mit Schoko-Cookies

In einen Topf folgende Zutaten geben:

1 Vanilleschote halbiert, das
ausgekratzte Mark und die
Schale, sowie
350 ml Milch

Einmal aufkochen und danach von der Hitzequelle nehmen.
Die Vanilleschote wieder herausnehmen.

*Man kann sie trocknen und wieder verwenden, da
sich ein großer Teil des Vanille-Aromas in der Schale
befindet.*

Eine große halbrunde Schale auf einen Topf mit kochendem
Wasser stellen (Wasserbad). Zutaten hineingeben:

3 Eier und
170 g Zucker in die Schale geben.

Mit dem Schneebesen cremig rühren, bis der Zucker sich
aufgelöst hat. Die Masse sollte dabei hellgelb werden.

Nun die heiße Milch (sie sollte noch ca. 80 Grad haben)
langsam in die Schale mit der Eimasse gießen und ständig
weiter rühren. Wenn die Masse etwas eingedickt ist (zur
Rose abziehen), die Schale im Eisbad herunter kühlen.

250 ml Sahne steif schlagen und
unter die kalte Masse heben.

Zuletzt 6 Schoko-Cookies in einem Plastikbeutel grob
zerbröseln und zu der Masse geben.

In die Eismaschine füllen und fertig stellen.

Schoko-Muffin mit Schoko-Bons

120 g Zartbitterschokolade zusammen mit
120 g Butter im Topf bei sehr wenig Hitze
schmelzen.

Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

6 Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.

Eiweiß in einer Schale steif schlagen. In einer weiteren großen Schale die
Eigelbe mit

60 g Zucker mit einem Mixer schaumig rühren,
bis sich der Zucker aufgelöst hat.

150 g Mehl 405 und
2 TL Backpulver dazu und alles gut vermischen.

Langsam die Schoko-Butter-Masse hinein laufen lassen und immer weiter
mischen.

Zuletzt das Eiweiß ganz vorsichtig unter die Masse heben.

12 Muffin-Förmchen einfetten und mit Kakao-Pulver auspudern. Den Teig
hinein füllen und die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/
Unterhitze für 5 min. backen. Muffins kurz aus dem Ofen nehmen.

Nun in jeden Muffin einen Schoko-Bon hineindrücken, bis dieser komplett
im Teig verschwunden ist.

Zurück in den Ofen und für etwa 10-15 min fertig backen (je nach Größe).

