

Rezept

Schokoladeneiskrapfen

Ein Rezept von Schokoladeneiskrapfen, am 19.04.2024

Zutaten

4 Eier	75 g Zucker
Salz	40 g Mehl
30 g Speisestärke	20 g Kakaopulver
100 g Mehl	2 kleine Eigelbe
80 ml Weißwein	2 kleine Eiweiße
20 g Zucker	1 Prise Salz
Backpapier	Runde Ausstechform mit 8 cm Ø
4 Kugeln weißes oder dunkles Schokoladeneis	Fett zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier mit Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Kakaopulver darüber sieben und unter die Eiermasse rühren.
2. Den Teig auf das Blech streichen und im Backofen (Mitte) 10 Min. backen. Biskuitboden herausnehmen, abkühlen lassen und mit der Ausstechform 12 Kreise ausstechen.
3. Jeweils 1 Biskuitkreis in einen Gefrierbeutel geben, darauf 1 Kugel Schokoladeneis setzen und das Eis mit einem zweiten Kreis abdecken. Den Beutel an der offenen Seite zudrehen und dabei den Inhalt wie einen Schneeball rund formen. Die Krapfen etwa 2 Std. ins Gefrierfach legen, dann noch einmal formen und wieder etwa 1 Std. einfrieren.
4. Vor dem Servieren für den Ausbackteig das Mehl mit den Eigelben und dem Weißwein zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße mit Zucker und Salz schaumig schlagen und den Eischnee unter den Teig heben.
5. Kurz vor dem Servieren das Fett zum Frittieren erhitzen. Die gefrorenen Krapfen durch den Ausbackteig ziehen und in heißem Fett kurz in 1-2 Min. ausbacken.