

Trend Fingerfood: Gebackenes Eiskonfekt im Schokoteig



Vorbereitungen für den Mannheimer Maimarkt

Für kaltes Eis ist das Wetter noch zu frisch. Wie wäre es stattdessen mit gebackenem Eiskonfekt? Fingerfood (frei übersetzt: "köstliche Kleinigkeiten aus der Hand gegessen") liegt im Trend. Statt sich an einem geladenen Teller satt zu essen probieren sich manche Gäste lieber durch die Vielfalt der Regionen.

Schmeck den Süden - Maimarktmotto 2017

Der Mannheimer Maimarkt öffnet am kommenden Samstag seine Tore. Unter dem Motto: "Tradition trifft Trend" sind Besucher im Baden-Württemberg Zelt zum Mitkochen eingeladen. Wir kochen regionale, saisonale und traditionelle Speisen in moderner Aufmachung. Traditionsgerichte wie Maultaschen, Spätzle, Flädle, Fleischküchle und süße Nachspeisen werden attraktiv als handliche Snacks zubereitet. Wie zum Beispiel unser heutiges Rezept:

Gebackenes Eiskonfekt im Schokoteig

Das Rezept ist einfach, doch zum Gelingen müssen die Eiskonfekte gründlich in Mehl, Ei und Brösel paniert

werden. Wird dieser Schritt nicht sorgfältig durchgeführt rinnt die Schokomasse beim Frittieren aus dem Backteig. Also, vorab gründlich panieren und erst dann durch den Ausbackteig ziehen. In Öl ausgebacken wird die Schokohülle kugelrund und flauschig. Beim Aufstechen läuft die warme Schokolade dann wie Lava aus der Kugel. Ein Traum.

Hier die Rezeptur:

Zutaten

Zutaten für 20 gebackene Konfekte

- 20 große Eiskonfekt
- 250 g Milch
- 200 g Mehl Typ 405
- 4 Eier
- 80 g Sonnenblumenöl
- 70 g Kakao
- 50 g Puderzucker
- Prise Salz
- Wer möchte: 2 cl Schwarzwälder Kirschegeist
- Extra: Etwas Mehl, Eier und Semmelbrösel für die Grundpanierung. 1 Liter Frittierfett

Zubereitung

Die Eiskonfekte erst in Mehl wälzen, dann durch verquirlte Eier ziehen. Dann gründlich in Brösel wälzen. Wer möchte kann sicherheitshalber diesen Prozess wiederholen. Panierte Eiskonfekte im Kühlschrank 30 Minuten kühlen.

Für den Ausbackteig die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Öl, Puderzucker und Kirschegeist verrühren. Dann Mehl und Kakao vermischen und zum Eigelbgemisch geben. Alles schnell verrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.

Die panierten Eiskonfekte durch den Ausbackteig ziehen und im heißen Frittierfett (170-180 Grad) 3-4 Minuten backen. Dann heraus nehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.

