

## Eiskonfekt im Schokobackteig



### 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 Kirscheist
- 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 Kirscheist 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.