

Eis-Sandwiches

Wer kein Eis mag, ist auf dieser Seite ganz falsch. Denn es gibt für alle leckere Eiscreme-Sandwiches. Gerade im Sommer brauchen unsere Freunde eine Abkühlung. Und selbstverständlich ganz im Glitzerweltstil mit bunten, schimmernden Zuckerstreuseln.

Zutaten für ca. 10 Stück

350 ml Sahne
150 g Mascarpone

1 Dose (400 g)
gezuckerte
Kondensmilch
einige Tropfen
Sahne-Aroma

1 TL Vanilleextrakt
200 g Kuchenglasur,
zartbitter
20 Eis Rundwaffeln
bunte Zuckerstreusel*

1. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Kondensmilch, Aroma und Vanille unterheben und glatt rühren. In eine gefrierbeständige Schale geben und verschließen. Über Nacht durchfrieren lassen.

2. Die Glasur schmelzen und mit einem Backpinsel die Waffeln einseitig bestreichen. Fest werden lassen.

3. Das Eis herausnehmen und kurz antauen lassen, sodass sich mit einem Eisportionierer Kugeln formen lassen. Je eine Kugel auf eine Waffel geben und mit einer zweiten Waffel das Eis flach drücken. Zurück in den Gefrierschrank legen. Die Glasur wieder erwärmen und die Sandwiches jeweils zur Hälfte eintauchen und direkt mit Zuckerstreuseln bestreuen. In einem verschließbaren Behälter im Gefrierfach aufbewahren.



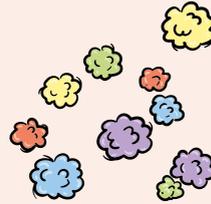
Regenbogen-Popcorn

Natürlich könnten unsere Freunde in der Glitzerwelt ganz normales Popcorn knabbern. Aber wenn es die Möglichkeit gibt, Popcorn in Regenbogenfarben zu bekommen, warum sollte man dazu Nein sagen?

Zutaten für 2 Tüten fertiges Popcorn

2 Tüten rundes
Popcorn

Schoko-Melts in
Regenbogenfarben



1. Das Popcorn auf verschiedene Schalen aufteilen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Schoko-Melts nach Anleitung schmelzen und zum Schluss mit Öl verrühren. Eine Farbe je Schale über das Popcorn gießen und direkt und gleichmäßig umrühren, sodass jedes Popcorn mit farbiger

Schokolade bedeckt ist. Auf das Backblech geben und auseinanderschieben. Zusammenklebende Stücke auseinanderbrechen.

3. Mit allen Farben und Schalen so verfahren. Das getrocknete Popcorn vermischen.





Unicorn Fluffy Poops

Zu diesen verführerischen Pastell-Baiser-Küsschen können die Flausch-Freunde nicht Nein sagen. Sie sind so zart und zergehen wie kleine Wölkchen auf der Zunge.

Zutaten für 2 Backbleche

3 frische Eiweiße
(Größe M, ca. 40g
pro Ei), sauber
getrennt

120g feiner Zucker
3–5 Tropfen Aroma
nach Wahl (z. B.
Zuckerwatte)
1 Spritzer Zitronensaft
½EL Speisestärke

Lebensmittel-Gelfar-
ben (ich habe Gelb,
Aqua, Strawberry,
Babyblau und Leaf
Green verwendet)
Streusel*



1. Einen kleinen Topf zu $\frac{1}{4}$ mit Wasser füllen, zum Köcheln bringen. Das Wasser sollte nicht zu stark kochen.

Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Aroma in eine Metall- oder Glasschale (bessere Wärmeleitung) geben. Ein Handrührgerät mit Schneebesen ausstatten.

Einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8–11 mm) bereitlegen. Ein etwa 20 cm breites Stück Frischhaltefolie ebenfalls vorbereiten. 5 kleine Schälchen mit 5 Esslöffeln bereitstellen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Schüssel auf den Topf stellen (der Boden darf nicht im Wasser sein!) und das Eiweiß (Rührgerät auf mittlerer Leistung) verrühren. Nach kurzer Zeit beginnt die Masse, weiß zu werden, dann die Geschwindigkeit erhöhen. Immer weiter rühren, sonst setzt das Eiweiß am Boden an und ist unbrauchbar. Nun so lange mixen, bis eine vollständig weiße, sehr fluffige Baiser-Masse entsteht. Das geschieht etwa nach 2–3 Minuten.

Die Schüssel vom Topf nehmen, aber weiterrühren. Nun kommen Zitronensaft und Speisestärke dazu, die gut untergerührt werden müssen. Mittlerweile ist eure Masse fest und glänzend. Perfekt!

3. Das Baiser in die Schüsselchen aufteilen und mit den Lebensmittelfarben einfärben. Wichtig: Die Farbe ist hoch konzentriert. Um zarte Pastellfarben zu bekommen, benötigt ihr nur eine Zahnstocherspitze voll!

4. Die Farben nun mit den jeweiligen Löffeln längs als Streifen und mittig auf die Frischhaltefolie streichen. Dabei muss nicht auf Genauigkeit geachtet werden. Ein weicher Farbverlauf ist hier sogar gewünscht. Die Folie mit der Masse einrollen, die Enden verzwirbeln und eine Seite aufschneiden. Diese mit der Öffnung nach unten in den Spritzbeutel stecken.

5. Den Spritzbeutel oben zusammen-drehen und senkrecht nach unten halten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Baiser-Küsschen spritzen.

6. Mit Streuseln dekorieren. Den Backofen auf 70°C herunterdrehen und die Baisers für ca. 2 Stunden trocknen lassen.

7. Bitte beachten: Bei zu viel Wärme oder Umluft reißen die Oberflächen unschön ein! Wenn sie sich ohne Rückstände vom Backpapier lösen lassen, sind sie perfekt.

Tipp:

Klebt das Backpapier mit Resten aus den Farbschüsseln an den Ecken und der Mitte des Backblechs mit einem kleinen Klecks fest. Nun mit ein wenig Druck von oben kleine Tuffs, mit wenig Abstand voneinander, auf die Backbleche spritzen.

