

Bunte Konfetti mit Joghurt-Marzipan-Eis

Für 4 Personen

1 Würfel Hefe	200 ml Milch, lauwarm	550 g Mehl
8 Eier	50 g Zucker	1 Vanilleschote
50 g Butter, weich	150 g Naturjoghurt, 3,5 %	100 g Marzipan
250 ml Schlagsahne	100 g Puderzucker	2 cl Weinbrand
Salz	Frittierfett	Lebensmittelfarben
Streusel, bunt		

Die Hefe in 100 Millilitern Milch bröckeln und verrühren. 150 Gramm Mehl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Vorteig verkneten. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Zwei Eier trennen. Zwei ganze Eier, zwei Eidotter und 50 Gramm Zucker mit einem Mixer schaumig schlagen. 350 Gramm Mehl und den Vorteig zugeben und mit Vanillemark und Butter zu einem glatten Teig kneten. Nochmals zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit für das Eis 100 Milliliter Milch und 250 Milliliter Sahne in einem Topf aufkochen. Das Marzipan zerbröseln und darin auflösen. Zwei Eier trennen und das Eiweiß beiseite stellen. Zwei ganze Eier und zwei Eidotter mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Nun die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse kann geprüft werden, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, den Joghurt zugeben und verrühren. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und mit Weinbrand verfeinern. Nun die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Das Frittierfett auf circa 170 Grad erhitzen. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche drei Zentimeter dick ausrollen und mit kleinen runden Ausstechern Kreise ausstanzen. Auf einem bemehlten Küchentuch nochmals zehn Minuten gehen lassen. Die Teigstücke portionsweise in das erhitzte Fett geben und etwa zwei Minuten goldgelb frittieren. Dann mit zwei Holzspießen wenden und von der anderen Seite zwei weitere Minuten backen. Die Krapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das reservierte Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und den Puderzucker nach und nach zugeben, bis ein fester Schaum entstanden ist. Den Eischnee in kleine Schüsseln umfüllen und mit den verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben. Die Krapfen nach Belieben damit überziehen und mit den Streuseln dekorieren, damit bunte Konfetti entstehen. Die Konfetti mit dem Eis servieren.

Johann Lafer am 13. Februar 2010