

Karamell-Hippen aus Bonbons

Für 2 Portionen

20 Stück Himbeerbonbons	10 Stück Karamellbonbons	300 g Rahmquark
1 Vanilleschote	1 Zitrone	Puderzucker

Die Karamellbonbons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in der mittleren Schiene des Backofens bei 180°C Ober-/Unterhitze circa sieben Minuten zerlaufen lassen. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen, mit einem weiteren Blatt Backpapier bedecken, vorsichtig mit einem Nudelholz länglich ausrollen und auskühlen lassen. Die Himbeerbonbons in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver mixen, flach mit einem Löffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und etwa zwei bis drei Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze zerlaufen lassen. Anschließend aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und in den Rahmquark einrühren. Mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken. Anschließend den Quark in zwei Glasschalen füllen und die Hippen als Garnitur hineinstecken. Die Karamellhippen eignen sich in erster Linie als schöne Dekoration, können aber auch als knuspriges Element für verschiedene Desserts eingesetzt werden.

Alexander Herrmann am 14. Mai 2014