



Delikate Eierlikör Creme mit Schoko Cookie Crumble

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: Dessert, Dessert im Glas, originell, für Gäste Schwierigkeit: einfach

Portionen

11 Gläschen

Zubereitungszeit circa

40 Minuten

Einfach göttlich! Anders lässt sich diese ultimative Kombination aus feiner Creme mit dezentem Eierlikör-Aroma und knackigem Schoko Cookie Crumble nicht beschreiben! Genießen und in kulinarischen Feinschmecker-Sphären schwelgen 🍷

ZUSAMMEN

Für die Schoko Cookies (ergibt ca. 25 große Cookies; für das Dessert werden nur circa 5 – 6 Cookies benötigt; restliche Cookies anderweitig verwenden bzw. naschen 😊):

- 60g Proteinpulver neutral (ich verwende VIPTAMIN bio – siehe Hinweis)
- 150g Mandelmehl NICHT ENTÖLT

- 50g Bambusfasern
- 20g Goldleinmehl teilenölt (ich verwende dm Bio)
- 9g Johannisbrotkernmehl
- 145g Stevia-Erythrit (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 1g Löskaffeepulver (ca. 1/4 TL)*
- 30g Kakaopulver ungesüßt
- 4g Weinsteinbackpulver
- 2 Prisen Salz
- 120g weiche (zimmerwarme) Butter
- 95ml Sahne
- 95ml Wasser
- 100g Schokolade 85% (ich verwende choceur von Hofer/aldi), in kleine Würfel geschnitten

Für die Eierlikör-Creme:

- 250g Sauerrahm (Schmand)
- 250ml Schlagsahne
- 140ml Eierlikör selbst gemacht (Rezept findest du hier)
- 2 Blatt Gelatine
- 60g Stevia-Erythrit (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- optional etwas gemahlene Vanille

ZUBEREITUNG

Schoko Cookies:

Backofen auf 155°C Heißluft vorheizen. Backoffengitter (Rost) herausnehmen und einen Bogen Backpapier darauf legen.

Stevia-Erythrit zu feinem Pulver mahlen. Pudersüße mit allen weiteren Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit dem Knethaken zügig zu einem homogenen Teig mixen.

Der Teig hat eine perfekte Konsistenz – nicht zu fest und nicht zu weich und lässt sich mühelos (ohne zu kleben) verarbeiten!

Aus der Masse jeweils gut walnussgroße Stückchenc mit einem Löffel abstechen, zu Kugeln rollen und auf der Arbeitsfläche flach drücken.

Dann die Scheiben mit etwas Abstand zueinander auf das mit Backpapier belegte Gitter legen.

Im Backofen auf mittlerer Schiene circa 15 bis 17 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit mitsamt dem Gitter herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

ACHTUNG: Die Kekse sind in warmem Zustand sehr weich und werden erst nach dem Abkühlen fest.

WICHTIG: Diese Schokocookies sind zunächst soft. Wenn du sie mehrere Tage bei Zimmertemperatur offen lagerst, werden sie "keksig" im Biss. Sie schmecken sowohl soft als auch knackig einfach unwiderstehlich gut!



Eierlikör-Creme:

Gelatineblätter in kaltem Wasser mindestens 5 Minuten lang einweichen.

Stevia-Erythrit zu feinem Pulver mahlen. Schlagsahne steif schlagen und beiseite stellen.

Pudersüße mit Schmand und und der Hälfte des Eierlikörs cremig rühren.

Restlichen Eierlikör in einen Topf geben und bei Mittelhitze (bei mir ist das Stufe 6 von 9) erwärmen. Achtung, die Flüssigkeit darf nicht kochen!

Die Gelatineblätter ausdrücken, in den heißen Eierlikör geben und mit dem Schneebesen rühren, bis die Gelatine geschmolzen ist.

Nun 2 bis 3 Esslöffel der Schmandcreme in den Topf geben und mit dem Schneebesen zügig unterrühren.

Den gesamten Topfinhalt nun in die Schmandcreme geben und zügig mit dem Schneebesen unterrühren, sodass eine glatte, geschmeidige Masse entsteht.

Die Masse nun circa 5 Minuten ziehen lassen und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Die Eierlikörcreme gleichmäßig auf die vorbereiteten Gläschen (oder beliebige

andere Schälchen) verteilen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.

Vor dem Servieren die Cookies zerbröseln (pro Portion wird circa 1/2 Cookie benötigt) und als Topping auf die Creme geben.

Optional noch mit frischen Beeren garnieren, servieren und genießen.

