



CAPPUCCINO SCHAUM AMORE

ZUTATEN : für 4 Personen

Für das Hippengebäck

25 g Niederegger Marzipan Weißbrot
90 g Zucker
Zimt
Salz
1 Ei
75 g Mehl
25 ml Sahne
Fett und Mehl für das Blech

Für den Cappuccinoschaum

3 Eigelb
1 Ei
50 g Zucker
2 Portionsbeutel Niederegger Marzipan
Cappuccino
4 cl Niederegger Marzipan Liqueur
200 ml Sahne

ANLEITUNG:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Marzipan zerbröckeln und mit Zucker, etwas Zimt und Salz verrühren. Ei verschlagen, nach und nach unter die Marzipanmasse rühren, Mehl und Sahne zugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verrühren.
2. Ein Backblech einfetten und dünn mit Mehl bestäuben oder Backfolie verwenden. Für die Schablone aus dünnem Karton einen Kreis von ca. zwölf Zentimetern Durchmesser ausschneiden. Schablone auf das Backblech legen und mit einem Teigschaber etwas Teig in dem Kreisausschnitt dünn verstreichen. Elf weitere Kreise nacheinander auf das Backblech streichen und ca. 6 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad / Stufe 3, Umluft 160 Grad).
3. Marzipangebäck sofort noch heiß vom Blech lösen, acht Hippen mit Hilfe eines runden Holzes oder Stiftes leicht aufrollen, vier direkt über eine umgedrehte Tasse legen und die Ränder etwas nach unten drücken, so dass eine Schale entsteht. Gebäck gut abkühlen lassen.
4. Für den Cappuccinoschaum: Eigelb, Ei und Zucker schaumig rühren, Cappuccinopulver zugeben, die Masse über dem heißen Wasserbad unter Rühren erwärmen, Marzipan Liqueur zugeben und so lange aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Cappuccinoschaum in Hippen schalen füllen, mit den Hippenröllchen und nach Wunsch mit frischen Himbeeren verziert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

