Glücksbecher

Das Rezept von den Glücksbechern ist eine süße Geschenkidee gerade zu Silvester. Die mit Eiweißschaum gefüllten Waffeln beinhalten eine Botschaft und kommen bei Gästen gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 2 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

12 Stk.	Waffelbecher (z.B. für Eis oder Liköre)
1 Packung	Softkekse (Minis)

Für die Creme

2 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
30 g	Zucker
5 g	Vanillezucker
50 ml	Wasser
150 g	Zucker

Für die Glasur

100 g	Kuvertüre
10 g	Kokosfett

Zubereitung

1. ACHTUNG: Die **Glücksbecher** sind wegen Verschluckungsgefahr nicht für Kinder geeignet! Auch Erwachsene sollten unbedingt vor dem Verzehr darauf hingewiesen werden, dass sich in den Bechern eine nicht verzehrbare Nachricht befindet!! Kochrezepte.at übernimmt für eventuelle Schäden keine Haftung!

2. Für die Glücksbecher zuerst die Softkekse auf die Größe des Waffelbecher-Bodens rund

ausstechen. Das ging hier z.B. gut mit einer größeren Lochtülle.

3. Nun beliebig kurze Botschaften, Glückwünsche, Prophezeiungen, Zitate oder Witze auf kleine Zettel niederschreiben. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

4. Diese anschließend zusammenfalten und in ein Stück Alufolie wickeln.

5. Die eingepackten Nachrichten nun in den Becher legen.

6. Jetzt die ausgestochenen Softkekse in den Becher, auf die Grußbotschaft legen und andrücken. Dies dient lediglich dazu das die Nachricht von der Creme getrennt wird.

7. Dann die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

8. Danach den Zucker (30g) und den Vanillezucker langsam einrieseln lassen und so lange weiter mit dem Mixer aufschlagen, bis die Masse glänzt und stehende Spitzen zieht.

9. Als nächstes das Wasser und den Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

10. Die Masse sollte nun unter Rühren ca. 2 Minuten sprudelnd aufkochen.

11. Jetzt den Topf vom Herd nehmen und die Masse direkt, im dünnen Strahl und unter ständigem Rühren, in den geschlagenen Eischnee einfließen lassen.

12. Die Masse anschließend so lange mit dem Mixer Aufschlagen, bis sie kalt ist.

13. Nun den Eiweißschaum in einen Spritzbeutel mit Sternentülle geben und in die Becher dressieren. Dabei sollte der Becher komplett ausgefüllt sein, sodass die Creme auch die Waffenbecher-Wände berührt. So kann die Creme später nicht kopfüber herausfalle. Die Becher sollten nun für ca. 2 Stunden in den Gefrierschrank, bis die Creme fest ist.

14. Dann die Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad temperieren und abkühlen lassen.

15. Letztendlich die Creme-Spitze mit der Kuvertüre überziehen. Das geht am besten wenn man die Schokolade mit einem Löffel über die Creme gießt und abtropfen lässt. Dabei immer wieder den Becher in der Hand drehen. Die Becher bis zum Verzehr kühl und trocken lagern.

Tipp

Die Glücksbecher zusätzlich und passend zum Anlass mit ein paar Süßigkeiten dekorieren.