Keksbomben-Surprise

Die Keksbomben-Surprise halten was sie versprechen. Am Kaffeetisch sorgt dieses Rezept für Überraschungen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

für den Boden

20 Stk.	Oreo Kekse
50 g	Butter

für die Füllung

4 Stk.	Erdbeeren

für die Creme

2 Stk.	Eiweiß
140 g	Staubzucker
0.5 TL	Backpulver

für die Glasur

200 g	Kuvertüre (Zartbitter)

Zubereitung

1. Für die Keksbomben-Surprise die Kekse in einem Standmixer oder in einem Gefriebeutel mit einem Nudelholz sehr fein zerkleinern.

2. Butter in einem Topf schmelzen lassen, dann die Kekskrümel unterrühren. 4 Dessertringe auf eine mit Backpapier ausgelegte Unterlage stellen. Die Keksmasse gleichmäßig auf die 4 Ringe verteilen und mit einem Löffel andrücken. Die Masse sollte jetzt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank bis sie fest ist.

3. Nun die Keksböden aus den Ringen lösen. Dazu am besten mit einem Messer die Innenseite des Rings entlangfahren um die Masse zu lösen. Dann ein Glas, (das nur etwas schmäler ist als der Ring selbst) auf den Kopf stellen. Nun den Boden daraufstellen und einfach den Ring vorsichtig herunterziehen.

4. Für die Creme den Staubzucker mit dem Backpulver in eine Metallschüssel sieben und die Eiweiße hinzufügen. In einen Topf Wasser geben, dann die Schüssel auf den Topf setzen und das ganze auf dem Herd zum Köcheln bringen. Dabei die Masse mit einem Mixer ca. 10 Minute aufschlagen, bis die Masse sich in etwa verdoppelt hat und sie dick/zähflüssig ist. Masse in einen Spritzbeutel oder ähnliches geben.

5. Erdbeeren waschen und putzen. Jetzt etwas von der Creme auf einen Keksboden spritzen, dann eine Erdbeere daraufsetzen und diese mit der Creme umhüllen, bis die Erdbeere nicht mehr zu sehen ist.

6. Zum Schluss noch die Kuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und die Bomben damit gleichmäßig überziehen. Die Bomben im Kühlschrank lagern, bis die Schokolade getrocknet ist.

Tipp

So lange die Kuvertüre noch feucht ist, lassen sich die Keksbomben-Surprise sehr schön mit bunten Zuckerstreuseln, gehackten Nüssen, oder auch Kokosflocken dekorieren. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.