

Crunchy Granola-Icemuffins mit Giotto



Zutaten für 6–8 Muffins:

- 40 g Butterkekse
- 2 EL Pflanzenöl
- 50 g Haselnussblättchen
- 20 g gepuffter Quinoa
- 20 g Choco Krispies
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 2 Eigelbe
- 1 Ei (M)
- 60 g Zucker
- 50 g Nussnougat
- 300 ml Sahne
- 6–8 Giotto

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: ca. 60 min.

Gefrierzeit: 3–4 Std.

So wird's gemacht:

- 1.** Die Kekse fein mahlen und mit dem Öl mischen. Jeweils etwas von der Keksmasse auf den Boden der Muffinformen geben und gut andrücken. Die Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. 20g Haselnüsse mit dem Quinoa und den Choco Krispies mischen.
- 2.** Für das Eis Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit dem Ei und dem Zucker in eine Schüssel über ein kochendes Wasserbad geben und cremig aufschlagen. Dann die Gelatine gut ausdrücken und mit dem Nussnougat darin auflösen. In einem kalten Wasserbad kalt schlagen. 220ml Sahne halbsteif schlagen und mit den restlichen Haselnussblättchen vorsichtig unterheben. Die Creme in den Förmchen verteilen und 3-4 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
- 3.** Die restliche Sahne steif schlagen. Die Cupcakes aus der Form lösen und jeweils etwas Sahne darauf geben. Mit Giotto und dem Nussmix bestreut servieren.