

> Waffelsandwich mit Zimteis

Ob im Sommer oder im Winter – Waffeleis schmeckt einfach immer



ZUTATEN:

Für das Eis:

- 5 Eigelb
- 100 g NATURATA Puderzucker
- 500 g Sahne
- ½ TL NATURATA Vanille gemahlen
- 2 TL Zimt

Für die Waffeln:

- 200 g Weizenmehl
- 75 g NATURATA Puderzucker
- 75 g Butter
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- ½ TL NATURATA Vanille gemahlen
- 1 Prise Salz

Zum Garnieren:

- 50 g NATURATA Zartbitter Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Für das Eis die Eigelbe zusammen mit dem Puderzucker, Vanille und Zimt über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.
2. Danach die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Die fertige Masse auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech geben und am besten über Nacht ins Gefrierfach stellen.
3. Für die Waffeln alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und anschließend für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Das Waffeleisen vorheizen und in der Zwischenzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Glas Kreise mit ca. 4 cm Durchmesser ausstechen. Den Teig ins Waffeleisen geben und backen bis die Waffelkekse eine goldbraune Farbe haben.
5. Die Zartbitter Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen.
6. Die Waffeln bereit legen. Das gefrorene Eis ausstechen und zwischen den Waffeln platzieren. Anschließen mit der Zartbitter Schokolade garnieren und vor dem servieren nochmal kurz ins Gefrierfach geben.

Eine Portion enthält im Durchschnitt:

| | |
|----------------|--------------------|
| Brennwert: | 1820 kJ (435 kcal) |
| Eiweiß: | 7 g |
| Kohlenhydrate: | 36 g |
| Fett: | 30 g |

| | |
|----------------------------|-------------|
| Portionen: | 10-12 Stück |
| Zubereitungszeit: | 60 Minuten |
| Kühlzeit Teig: | 60 Minuten |
| Gefrierzeit Eis: | min. 5 Std. |
| Schwierigkeitsgrad: | Leicht |