



Kirsch Eis in selbstgemachter Waffel

Für 4 Portionen

Zutaten für das Eis:

250 ml Schlagobers
200 g Kirschen Fruchtaufstrich
2 EL Zucker

Zutaten für die Waffel:

90 g Mehl
1 Prise Salz
2 Eier
65 g Zucker
4 EL Butter (erwärmt)
60 ml Milch

Zubereitung:

Für das Eis 100 ml Schlagobers mit dem Kirschen Fruchtaufstrich pürieren. Die restlichen 150 ml Schlagobers mit dem Zucker steifschlagen und unter das Kirschschlagobers unterheben. In eine gefrierfeste Form geben und ca. 6 Stunden gefrieren lassen.

Für die Waffeln die Eier mit dem Zuckerschaumig rühren. Milch und Butter dazumengen. Das Mehl und die Prise Salz unterheben. Das Eiswaffel-Eisen vorheizen, einfetten und die Waffeln herausbacken. Die noch heißen Waffeln zu einem Stanitzerl rollen und in einem Sektglas auskühlen lassen, so behalten sie die Form.

Tipp:

Falls Sie kein Waffeleisen für Eiswaffeln haben, können Sie auch einen Plattenroaster oder das Backrohr verwenden. Blech einfetten, Teig portionsweise und kreisförmig, dünn ausstreichen und braun backen, bei Bedarf wenden. In einem herkömmlichen Waffeleisen würde die Waffel zu dick und nicht knusprig werden.