



SANDWICH EIS MIT STREUSELN / WAFFLE ICE CREAM & STREUSEL



Leckere Vanille Waffeln gefüllt mit Eis! Sommerliches Rezept, das sich super vorbereiten und aus der Hand essen lässt. Sandwich Waffeln selbstgemacht und gefüllt mit cremigem Eis und bunten Zuckerstreuseln. Und das Beste ist, man spart sich jeglichen Verpackungsmüll im Gegensatz zu gekauftem Sandwicheis. Kinder werden es lieben! Sommer, Sonne, ein Picknick im Freien und ein kaltes Eis, was braucht man mehr?



Zubereitungszeit

1 Stunden



Kühlzeit

1 Stunden

WAFFELTEIG

Verrühre das Mehl mit dem Kakao, dem Backpulver, dem Natron, dem Salz und dem Zucker. Rühre die Keks-Creme in die flüssige, noch warme Butter ein, damit sie auch schmilzt. Verrühre nun alle Zutaten mit einem Handrührgerät, bis ein glatter Teig entstanden ist (maximal 2 Minuten!).

Fette ein Waffeleisen mit Backtrennspray und backe die Waffeln. Lasse sie auf einem Abkühlgitter nebeneinander abkühlen.

WAFFELN FÜLLEN & DEKORIEREN

Schneide die Waffeln nun auseinander, so dass sie geviertelt sind. Bestreiche sie etwa 1-2 cm dick mit dem Vanilleeis und setze eine zweite Waffelecke obendrauf. Wälze sie mit dem Rand in den Streuseln und friere sie bis zum Verzehr ein.

Viel Spaß beim Nachmachen, Eure Sally <3

HELLER WAFFELTEIG:

- 280 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Butter (flüssig)
- 2** Eier
- 450 g** Buttermilch

ZUM FÜLLEN & DEKORIEREN:

:

- 600 g** Vanilleeis
- 50 g** Zuckerdekor (Streusel)