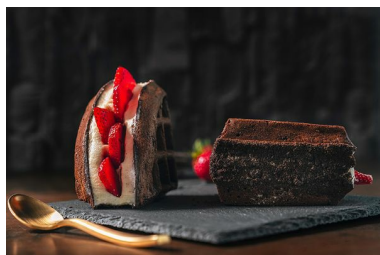




## OREO SANDWICH EIS MIT ERDBEEREN / WAFFLE ICE CREAM



Leckere Oreo Waffeln gefüllt mit Vanilleeis! Sommerliches Rezept, das sich super vorbereiten und aus der Hand essen lässt. Sandwich Waffeln selbstgemacht und gefüllt mit cremigem Eis und leckeren, süßen Erdbeeren. Und das Beste ist, man spart sich jeglichen Verpackungsmüll im Gegensatz zu gekauftem Sandwicheis. Sommer, Sonne und ein kaltes Eis, was braucht man mehr?



Zubereitungszeit

**1 Stunden**



Kühlzeit

**1 Stunden**

### OREO-WAFFELTEIG

Drehe die Schokoladenkekse auseinander und kratze die Creme heraus. Zerkleinere nun die Kekse in einem Mixer ganz fein. Verrühre die Keksbrösel mit dem Mehl, 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. Belege sie vorher nach Belieben mit Erdbeeren oder stecke diese auf der Rückseite von außen in die Creme.

Wälze die Eiswaffeln in zerkleinerten Keksbröseln und friere sie bis zum Verzehr ein.

Viel Spaß beim Nachmachen, Eure Sally <3

### OREO-WAFFELTEIG FÜR 4 BELGISCHE WAFFELN:

- 10** Oreo Kekse
- 180 g** Mehl
- 70 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Zucker
- 80 g** Butter (flüssig)
- 2** Eier
- 450 g** Buttermilch
- 1 TL** Vanilleextrakt
- Lebensmittelfarbpasten (schwarz)

### ZUM FÜLLEN & DEKORIEREN:

- 600 g** Vanilleeis
- 200 g** Erdbeeren
- 100 g** Oreo Kekse