



Waffelsandwich mit Zimteis

Ob im Sommer oder im Winter – Waffeleis
schmeckt einfach immer

Zubereitung

1. Für das Eis die Eigelbe zusammen mit 100 g Puderzucker, 1/2 TL 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 Mehl, 75 g Puderzucker, Butter, 2 Eier, Backpulver, 1/2 TL Vanille und eine Prise Salz 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.



 Zubereitungszeit: Lang

Zutaten (für 10-12 Stück)

Naturata Zutaten

- 175 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 TL Bourbon-Vanille, gemahlen
- 50 g Zartbitter Schokolade
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

- 5 Eigelb
- 500 g Sahne
- 2 TL Zimt
- 200 g Weizenmehl
- 75 g Butter
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver