

Vanilleeis-Waffel-Sandwich mit Himbeeren

Zutaten

Für 12 Portionen

Für die Waffeln:

130 g weiche Butter
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 ml Haltbare Milch 3,5%

Für das Vanilleeis:

5 Eigelb
100 g Zucker
1 Vanilleschote
250 ml Milch
400 g Sahne

Zudem:

1 Handvoll frische Himbeeren

Zubereitung

Waffeln:

1. Die weiche Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen und gut verrühren.
2. Die Eier nacheinander unter Rühren zur Buttermasse geben. Mehl, Backpulver und Milch unterrühren, sodass ein dickflüssiger und gleichmäßiger Teig entsteht.

3. Nun die Waffeln auf mittlerer Hitze im Waffeleisen nacheinander ausbacken. Das Waffeleisen zuvor immer mit ein klein wenig Rapsöl einpinseln.

Vanilleeis mit Himbeeren:

1. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen.
2. Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen.
3. Die Milch mit 200 g der Sahne, dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Vanilleschote herausfischen und die noch sehr heiße Milch unter ständigem Rühren zum Eigelb geben. Alles über einem Wasserbad cremig aufschlagen, bis die Masse beginnt, leicht anzudicken. Die Schüssel nun in eiskaltes Wasser setzen und so lange weiterschlagen, bis sich die Masse lauwarm abgekühlt hat. Dann in den Kühlschrank stellen.
4. Nun die übrigen 200 g Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Crème heben. Das Vanilleeis in der Eismaschine gefrieren lassen, aber nur so lange, dass es noch cremig ist. Anschließend die Himbeeren einrühren und das Eis portionsweise immer zwischen zwei Waffeln verteilen. Einfrieren, vor dem Verzehr ca. 15 Minuten antauen lassen und dann in einzelnen Sandwiches schneiden.