



Softeis im Waffelbecher



Zutaten

Für die Waffelbecher:

180 g	weiche Butter
130 g	Zucker
2	Eier
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillinzucker
150 ml	Wasser

Für das Vanilleeis:

120 ml	Milch
60 g	Puderzucker
80 ml	Schlagsahne
4 TL	Vanillinzucker

Für das vegane Bananen-Erdnuss-Eis:

2	gefrorene Bananen
1 TL	Vanillinzucker
50 g	Puderzucker
120 ml	vegane Sahne
80 g	Erdnussbutter

Für die Dekoration:

Haselnuss-Krokant

Sonstiges:

Handrührgerät
Standmixer

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Min. + 20 Min. Ruhezeit + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 4075 kJ, 974 kcal, 93,7 g Kohlenhydrate, 11,7 g Eiweiß, 63,6 g Fett, 238 mg Cholesterin, 2,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Dieses köstliche Softeis in der Waffel funktioniert ganz ohne Waffeleisen und Eismaschine. Wenn du es lieber klassisch magst, bereitest du dein Eis mit Milch, aufgeschlagener Schlagsahne und Puderzucker zu. Für den Geschmack nimmst du Vanillinzucker. Bevorzugst du die vegane Variante, greifst du zu veganer Sahne, Erdnussbutter, Bananen, Puder- und Vanillinzucker. Nachdem du deine Wunschzutaten in einem Mixer zu einer cremigen Masse gerührt hast, musst du die Eismischung nur noch ein paar Stunden ins Gefrierfach stellen. In der Zwischenzeit bereitest du einen klassischen Waffelteig, backst ihn in einer Pfanne aus und stülpst ihn über eine kleine Schüssel. Nachdem der Teig hart geworden ist, füllst du deinen selbstgemachten Waffelbecher mit mega leckerem, supercremigem Softeis. Sehr cool! Probier es aus!

Step 1:

Für die Waffelbecher Butter und Zucker schaumig rühren. Anschließend Eier, Mehl, Salz und Vanillinzucker unterrühren. Zuletzt das Wasser einrühren und die Masse zu einem glatten Teig verrühren und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Step 2:

Nun eine Bratpfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und drei Esslöffel des Teigs in die Mitte geben und zu einem glatten Kreis verstreichen. Den Teig von beiden Seiten goldbraun ausbraten. Anschließend den noch warmen Teig aus der Bratpfanne nehmen und sanft über eine kleine Schüssel oder Muffinform drücken. Dort erkalten und aushärten lassen.

Step 3:

Für das Vanilleeis gibst du Milch, Puderzucker und Vanillinzucker in eine Schüssel und rührst alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig. In einer zweiten Schüssel schlägst du die Sahne steif. Nun beides mit einem Handschaber miteinander vermengen. Die gesüßte Milch-Sahne-Mischung kommt für mindestens zwei Stunden ins Gefrierfach. Zwischendurch das Eis immer mal wieder cremig rühren und prüfen, ob es die gewünschte Konsistenz hat.

Step 4:

Für das vegane Bananen-Erdnuss-Eis alle Zutaten in einen Mixer geben und auf höchster Stufe miteinander vermengen. Danach die Eis-Masse in eine Schüssel geben und für mindestens 1,5 Stunden ins Gefrierfach stellen. Auch hier zwischendurch die Konsistenz überprüfen.

Step 5:

Nun befüllst du die Waffelbecher mit beiden Eissorten: je eine Kugel Vanille-Eis und eine Kugel veganes Bananen-Erdnuss-Eis. Anschließend das Eis mit Haselnuss-Krokant verzieren. Je nach Belieben können auch andere Toppings verwendet werden.