



Eiscreme Sandwiches

Zutaten

- 150 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eier Größe M
- 300 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- Prise Salz
- 2 EL Backkakao
- 10 EL Milch
- neutrales Pflanzenöl
- 400 ml Vanille-Eiscreme
- 150 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Kokosfett
- 2 EL Pistazienkerne, gehackt
- 2 EL Haselnusskrokant
- 2 EL Kokoschips



Zubereitung

Für die Waffeln Butter mit Zucker und Vanillezucker hell-cremig aufschlagen. Eier sowie 7 EL Milch nach und nach zufügen und gut verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und zu den nassen Zutaten geben. Kurz unterheben und Teig anschließend teilen. In einen der beiden Teile den Backkakao sowie die übrigen 3 EL Milch zufügen und beides gut in den Teig einrühren.

Beide Teige ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Waffeleisen auf mittlere bis hohe Stufe stellen und gut einfetten. Beide Teige nun nach und nach zu knusprigen Waffeln backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Eiscreme aus dem Gefrierfach nehmen, sobald die Waffeln ausgekühlt sind.

Jeweils 3 Kugeln auf eine Waffel setzen, mit einem Messer glatt darauf verstreichen und mit einer zweiten Waffel toppen.

Diese großen Eiswaffel Sandwiches vor dem Zurechtschneiden noch einmal 15 Minuten im Gefrierfach fest werden lassen.

So werden die Schnittflächen schöner.

Währenddessen die Schokolade mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen lassen, gut durchrühren und anschließend etwas herunterkühlen lassen.

Pistazienkerne, Krokant und Kokoschips bereitstellen.

Eiscreme Sandwiches aus der Kühlung nehmen und mit einem großen, heißen Messer in Stücke schneiden. Jedes Stück mit einer Seite in die nur noch lauwarme Schokolade dippen, mit Nüssen bestreuen und in der Hand kurz erkalten lassen.

Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brettchen legen und im Gefrierfach kurz fest werden lassen.

Entweder sofort genießen oder in einem Gefrierbeutel im Gefrierfach bis zu 1 Woche aufbewahren.

