

Benötigte Zutaten

Hollereis	
2	Eier
60 g	Zucker
60 g	Holundersirup
200 ml	Premium Alpenmilch
400 ml	Premium Schlagobers
Waffeln	
90 g	Premium Teebutter
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Ei
125 ml	Wasser
175 g	Mehl

Sebstgemachtes Eis mit Waffeln

Der Hit im Sommer

Anleitung

1. Hollereis Eier aufschlagen bis sie cremig sind. Den Zucker und Holler-Sirup unterrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Schlagobers und Milch zur Masse geben und gut aufschlagen. In einem verschlossenem Gefäß über Nacht in den Tiefkühler geben.

2. Waffeln Butter zerlassen und mit Vanillezucker, Zucker und dem Ei verrühren. Wasser und Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig über Nacht rasten lassen.

3. Teig in einem Waffeleisen goldbraun backen. Waffel herausnehmen und entweder über ein Glas stülpen und abkühlen lassen (Waffelbecher) oder noch heiß zu einem Hörnchen rollen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten