

Ein Traum in Rot: Beerige Eiswaffeln

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 5 Waffeln

Für die Waffeln

1 Eiweiß
3 Esslöffel weißer Zucker
1 Esslöffel brauner Zucker
1 Esslöffel Butter
30 g Mehl
1/2 Teelöffel rote Lebensmittelfarbe
2 Teelöffel Açaipulver

Für die Deko

100 g weiße Schokolade
50 g Pistazien

Für das Topping

Eis mit Himbeersauce
frische Himbeeren

Besonderes Zubehör

Hörnchenautomat

Wenn du erst mal angefangen hast, deine eigenen Eiswaffeln zu backen, steht Experimenten nichts mehr im Weg. Hast du jemals bunte Waffeln gegessen? Lebensmittelfarbe funktioniert im Waffelteig super. Dank des aktuellen Superfood-Trends bekommst du immer

leichter Pulver aus natürlichen Zutaten zu kaufen, die Geschmack in deine Waffel bringen, ohne die Konsistenz zu beeinträchtigen. Açaï-Pulver ist für diese Waffeln die perfekte Zutat, um leckeren Beerengeschmack zu bekommen. Als wäre das nicht genug, kannst du die fertigen Beeren Eiswaffeln super easy in weiße Schokolade tunken und in gehackten Pistazien wälzen.

- 1 -

Waffeleisen vorheizen.

- 2 -

Für den Teig Butter schmelzen. Eiweiß und Zucker schaumig aufschlagen. Butter und Acaipulver unterrühren. Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. So viel Lebensmittelfarbe zugeben, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

- 3 -

Teig portionsweise dünn auf das Waffeleisen geben und 3-4 Minuten backen. Vom Waffeleisen heben und sofort in die gewünschte Form bringen. Auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Deko weiße Schokolade schmelzen und in ein Glas geben, in das die Hörnchen passen. Pistazien hacken.

- 5 -

Waffeln zuerst in die Schokolade dippeln, dann in der gehackten Pistazie wälzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

- 6 -

Jedes Hörnchen mit einer Kugel Eis füllen, Himbeersauce darübergeben und mit Himbeeren garnieren.

Ein Traum in Rot: Beerige Eiswaffeln