

## 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 Waffeln 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 darübereben und mit Himbeeren garnieren.

# Ein Traum in Rot: Beerige Eiswaffeln