

Waffel Ice Cream Sandwich à la Schwarzwälder Kirsch

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Sandwich

Für das Sandwich

3 Waffeln (eckig)
300 ml Vanilleeis
1 Handvoll Sauerkirschen (aus dem Glas)

Zum Garnieren

50 ml Schokoladensauce
1 Kirsche (frisch)

Zu heiß für fette Torte, aber trotzdem Lust zu naschen?
Dann bau dir doch ein fulminantes Ice Cream Sandwich à la Schwarzwälder Kirsch!

Leckeres Vanilleeis zwischen fluffigen Waffeln, begossen mit herber Schokoladensauce – für den Schwarzwälder Touch sorgen saftige Kirschen im Eis.

- 1 -

Waffeln ca. 3 Minuten toasten, bis sie außen knusprig sind. Auskühlen lassen.

- 2 -

Für die Eiscreme Vanilleeis etwas antauen lassen. Kirschen abtropfen und mit dem Eis mischen, mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

- 3 -

Eis aus dem Gefrierfach nehmen und kurz antauen lassen. Eine Kugel Eis auf eine Waffel geben. Zweite Waffel daraufsetzen und leicht andrücken. Eine weitere Kugel Eis auf die zweite Waffel geben. Dritte Waffel daraufsetzen und leicht andrücken. Restliches Eis auf die oberste Waffel setzen. Mit Schokoladensauce und frischer Kirsche garnieren.