

Zum Knuspern und Schlecken: Süße Schoko-Tacos mit Eisfüllung

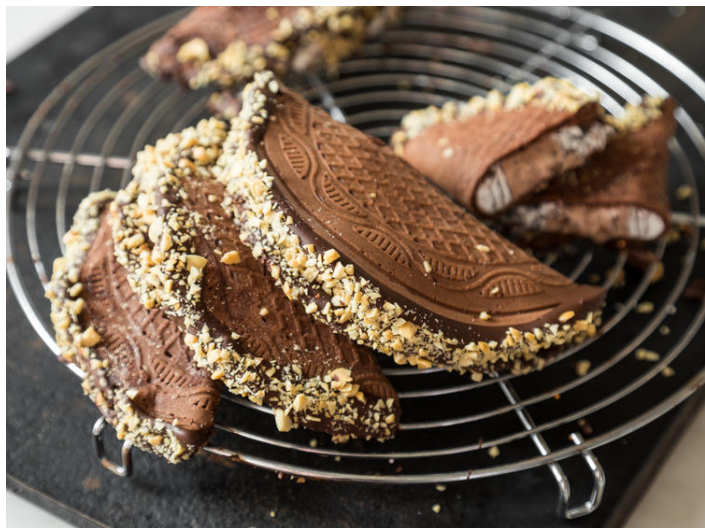
VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

Für die Schokowaffeln

230 g Zucker
4 Eiweiß
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1/4 Teelöffel Salz
4 Esslöffel geschmolzene Butter
6 Esslöffel Kakao
11 Esslöffel Mehl

Für die Tacos

500 g Eiscreme
200 g Zartbitterschokolade
100 g Erdnüsse

Besonderes Zubehör

Hörnchenautomat für Eiswaffeln

zählt.

Noch mehr Tipps zu selbstgemachten Ice Cream Sandwiches gibt's hier:

- 1 -

Für die Schokowaffeln alle Zutaten zu einem Teig verrühren.

- 2 -

Hörnchenautomat vorheizen. 2 EL Teig auf das heiße Eisen geben und ca. 40 Sekunden backen. Heiße Waffel sofort in der Mitte biegen. Mit restlichem Teig genauso verfahren.

- 3 -

Waffeln mit je 2 Esslöffeln Eiscreme füllen und mindestens 30 Minuten gefrieren lassen.

- 4 -

Erdnüsse hacken, Schokolade schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Offene Seite der Waffeln in die Schokolade tauchen und Erdnüsse darüber streuen. Auf Backpapier legen und bis zum Servieren, mindestens 10 Minuten, gefrieren lassen.

Ein süßer Taco oder ein Ice Cream Sandwich? Dieses himmlische Dessert kann sich noch nicht so ganz entscheiden, was es sein möchte. Ist aber eigentlich auch völlig egal, denn wer außen so knackig schokoladig und innen so cremig und sahnig ist, wird so schnell vernascht - da bleibt gar keine Zeit über Tacos und Sandwiches nachzudenken! Verführerisch lecker, das ist alles was