



Süßer Waffel-Burger mit Eis

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter-Karamell-Waffeln	8 St.
Vanilleeis	8 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Im Tiefkühlfach ausreichend Platz für 4 Waffel-Eis-Burger schaffen. 8 Butter-Karamell-Waffeln bereitlegen.
2. Vanilleeis in einer Schüssel ca. 1–2 Min. weich rühren, sodass es sich einfacher verarbeiten lässt, aber noch nicht schmilzt.
3. Eiscreme mithilfe einer Palette oder eines Messers ca. 5 cm dick auf einer Waffel verteilen, mit einer weiteren Waffel toppen und sofort ins Tiefkühlfach geben. Mit den restlichen Karamellwaffeln genauso verfahren. Dabei sehr zügig arbeiten.
4. Süße Waffel-Burger im Tiefkühlfach mind. 1 Std. durchfrieren lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	423 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	19 g