



Süßes Waffel Sandwich mit Vanilleeis und Erdbeeren

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	125 g
Zucker	70 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Milch	200 ml
Erdbeeren	200 g
Schlagsahne	200 g
Vanilleeis	4 EL
Schokoladenstreusel, Zartbitter	4 TL
Puderzucker	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen und verrühren.
2. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Milch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Milch zufügen.
3. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils 2 EL Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken.
4. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
5. Die Hälfte der Waffeln mit Sahne bestreichen und jeweils eine Kugel Vanilleeis in die Mitte geben. Erdbeeren um das Eis verteilen und mit Schokostreuseln bestreuen. Mit jeweils einer Waffel bedecken, mit Puderzucker bestäuben und Waffel-Sandwich servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	731 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	39 g