

# Schoko-Waffeln mit Pfirsich-Eis für Kinder

Dunkler Waffelteig mit Sahne, Eis und Früchten.

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

8 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)  
8 Papierbackförmchen

### Pfirsich-Eis:

415 g Pfirsichhälften  
(Abtropfgew.)  
100 g kalte Schlagsahne  
150 g Joghurt  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Schoko-Waffeln:

100 g Vollmilchschokolade  
100 g weiche Butter oder  
Margarine  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
200 ml Milch

### Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne  
Puderzucker  
Dr. Oetker Gebäckschmuck

Wie mache ich Schoko-Waffeln mit Pfirsich-Eis?:

Und so wird es gemacht:

**Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.**

## 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Stelle die Papierbackförmchen in die Muffinmulden. Lass die Pfirsichhälften auf einem Sieb abtropfen.

## 2 Pfirsich-Eis:

Schneide 3 Pfirsichhälften in schmale Spalten und stelle sie für die Dekoration zur Seite. Püriere die übrigen Pfirsiche in einem Rührbecher und verrühre sie mit den übrigen Zutaten. Fülle die Masse gleichmäßig in die Papierbackförmchen und gefriere sie mind. 2 Std.

### 3 Schoko-Waffeln:

Heize das Waffeleisen auf höchster Stufe vor. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten. Hacke die Schokolade grob und schmelze sie im Wasserbad bei schwacher Hitze. Rühre die Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Füge nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht. Rühre jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unter. Mische Mehl mit Kakao und Backin und rühre es abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter. Rühre die geschmolzene Schokolade kurz unter den Teig.

- 4 Fette das Waffeleisen und schalte es auf mittlere Temperatur zurück. Backe aus dem Teig 6-8 Waffeln (Abb. 1) und lass sie einzeln auf einem Kuchenrost erkalten.



### 5 Verzieren:

Schlage die Sahne steif und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Teile die Waffeln in die einzelnen Herzen und lege sie auf einen Teller. Löse das Eis aus den Papierbackförmchen und lege sie mittig auf den Teller. Bestreue die Waffelherzen mit Puderzucker. Garniere die Teller mit Pfirsichspalten und Sahnetuffs (Abb. 2) und bestreue sie beliebig mit Gebäckschmuck.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn das Eis längere Zeit eingefroren ist, dieses etwa 10 Min. vor dem Servieren herausnehmen.