

Schokoladeneis mit Knusperwaffeln

Leckerer Schokoladeneis mit Haselnüssen

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Eiskucheneisen:

Speiseöl

Schokoladeneis:

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat klassisch
200 g kalte Schlagsahne
100 ml kalte Milch
50 g Dr. Oetker geröstete,
gehackte Haselnüsse

Rührteig:

50 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
100 g Weizenmehl
200 ml Milch

Zum Verzieren:

Schokogebäckstäbchen
Dr. Oetker Schokodekor Herzen
Dr. Oetker Kakao

1 Schokoladeneis:

Mousse au Chocolat nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Schlagsahne und 100 ml Milch**, aufschlagen. Zum Schluss die Haselnüsse unterrühren. Mousse mind. 3 Std. oder über Nacht gefrieren.

2 Rührteig:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen, anschließend in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Das Eiskucheneisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen. Zucker und Vanillin-Zucker in die wieder etwas fest gewordene Butter geben. Mit einem Mixer (Rührstäbe) so lange rühren, bis Butter und Zucker weiß schaumig geworden sind. Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Eiskucheneisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Den Teig mit Hilfe eines Esslöffels in nicht zu großen Portionen in das Eiskucheneisen füllen und goldbraun backen. Die Waffeln schnell aus dem Eisen lösen, noch heiß in eine kleine Dessertschale (Ø 10 cm) drücken und erkalten lassen.



4 Verzieren:

Eis etwa 10 Min. vor dem Servieren aus dem Gefriergerät nehmen. Mit einem Eisportionierer Kugeln formen und in den Waffelschalen servieren. Mit Gebäckstäbchen und Schokoladenherzen dekorieren, mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Teig ergibt etwa 18 Waffelschalen, damit diese knuspig bleiben, am besten in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren.
- Sie können das Eis auch in der Eismaschine zubereiten. Beachten Sie auch die Herstellerangaben der Eismaschine.
- Nach Belieben die Haselnüsse nochmal extra rösten.

