

SELBST GEMACHTE EISWAFFELN

Für ca. 15 Stück

ZUTATEN

200 g Marzipanrohmasse
1 Ei
2 EL Mehl
100 ml Milch
50 g Zucker
2–3 EL Kokosraspel nach Belieben

➔ Zubereitung: ca. 20 Min.

🕒 Backen: ca. 6 Min. pro Backvorgang

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Marzipan klein würfeln, mit Ei, Mehl, Milch und Zucker in einen hohen Behälter geben und mit einem Stabmixer zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig mithilfe einer Palette und einer runden Schablone (Ø 10–12 cm) gleichmäßig dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, sodass einzelne Teigkreise entstehen. Nach Belieben mit Kokosraspeln bestreuen. Im heißen Ofen in ca. 6 Minuten goldbraun backen.
3. Gebäck aus dem Ofen nehmen, Teigblätter vorsichtig mithilfe einer Palette von dem Backpapier lösen und noch heiß zu Tüten einrollen.

TIPP

SOBALD DAS GEBÄCK ABKÜHLT, LÄSST ES SICH NICHT MEHR FORMEN. EINFACH ERNEUT IN DEN OFEN STELLEN, DANN WIRD ES WIEDER WEICH. IN EINER LUFTDICHT VERSCHLISSBAREN DOSE HALTEN SICH DIE WAFFELN MEHRERE WOCHEN.



Eiscreme

& SORBET



Zartschmelzend oder prickelnd frisch: Eiscremes und Sorbets sind immer unwiderstehlich köstlich, ob als kühle Wonne im Sommer oder als edles Dessert.

Ein Hauch von Orient begleitet die Mokka-Kardamom-Eiscreme, Champagnersorbet lässt in Luxus schwelgen, und für sommerlich-leichte Erfrischung sorgen das Melonensorbet und Himbeer-Kokos-Eis.



HIMBEER-KOKOS-

EIS

Für 6–8 Portionen

ZUTATEN

3 Eigelb

150 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

250 ml ungesüßte Kokosmilch

500 g frische Himbeeren (alternativ: aufgetaute TK-Beeren)

75 ml Kokoslikör

6–8 Eiswaffeltüten (selbst gemacht siehe [hier](#) oder Fertigprodukt)

➔ Zubereitung: ca. 20 Min.

* Gefrieren: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

1. Eigelbe mit Zucker, Vanillemark und Kokosmilch in einen Topf geben und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Flüssigkeit eine leicht dickflüssige, cremige Konsistenz erlangt hat.
2. Creme mit Himbeeren und Kokoslikör in einen Mixer geben, fein pürieren. Anschließend alles durch ein Sieb streichen.
3. Eismasse in eine Eismaschine geben und in ca. 30 Minuten gefrieren lassen. Anschließend mit einem Löffel auf die Eiswaffeln verteilen und am besten sofort genießen.