



Buntes Waffelhörnchen mit cremigem Sauerkirscheis

Nährwerte pro Portion:

797 kcal | 3.334 kJ | 65 g K | 54 g F | 11 g E

Das brauchst du:

Zutaten für 4 Personen. Für die Waffelhörnchen: Waffelteig nach Grundrezept | 100 g weiße Kuvertüre | 100 g Pistazien, gehackt | Lebensmittelfarbe, z. B. pink **Für das Sauerkirsch-Eis:** 350 g Sauerkirschen aus dem Glas | 60 g Zucker | 2 Pck. Bourbon Vanillezucker | 350 ml Schlagsahne | 130 ml Vollmilch

So einfach geht's:

Zubereitung

1 Waffelhörnchen nach Grundrezept herstellen und mit Lebensmittelfarbe, z. B. pink, einfärben.

2 Kuvertüre nach Packungsanweisung schmelzen, Hörnchenrand innen und außen in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

3 Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, mit dem Zucker und Vanillezucker pürieren, mit Schlagsahne und Milch verrühren.

4 Masse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen. Eiskugeln formen, auf das vorbereitete Hörnchen geben und servieren.

OHNE EISMASCHINE:

Die Masse in eine Metallschüssel geben, im Tiefkühlfach ca. 4 Stunden gefrieren lassen, dabei alle 30 Minuten durchrühren.

Eiskugeln formen, auf das vorbereitete Hörnchen geben, mit frischen Kirschen, weißen Kuvertüresplittern und grob zerteilten Covo Cookies classic bestreuen und servieren.