

Mini-Waffel



Art.-Nr. 661851

STÄDTER®

## Eis-Sandwich

ARBEITSZEIT: 40 MINUTEN + KÜHLZEIT | BACKZEIT: 2x 10 MINUTEN

**Zutaten für die Waffel:** 175 g Butter; 50 g Zucker; 3 TL Vanillezucker; 1 Prise Salz; 3 Eier; 250 g Weizenmehl, Type 405; 1 TL Backpulver; 175 ml Vollmilch |

**Für das Vanilleparfait:** 2 Eier; 2 Eigelbe; 75 g Zucker; 1 Vanilleschote; 1,5 Blatt Gelatine; 375 ml Schlagsahne | **Dekoration:** Zartbitterkuvertüre; Dekoration nach Belieben

### Zubereitung:

Für den Teig die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz aufschlagen. Eier nacheinander hinzugeben und weiter schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Das Blech mit Back-Trennspray einsprühen und mit Bäckerstärke auspudern. Dann die Masse zur Hälfte in das Blech einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft für ca. 10 Minuten backen. Auf einem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen. Für das Vanilleparfait die Vanilleschote auskratzen und das Mark, sowie die ausgekrazte Schote zu den Eiern und den Eigelben geben. Den Zucker ebenfalls zugeben und über dem Wasserbad unter ständigem Rühren

auf ca. 40°C erwärmen. Anschließend die Gelatine zugeben, die Vanilleschote entnehmen und alles gut aufschlagen. Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte, aufgeschlagene Eiermasse heben. Das Parfait in einen auf einer Backmatte stehenden Backrahmen füllen und für einige Stunden im Froster frieren. Dann entnehmen und mit einem rechteckigen Ausstecher oder einem Messer, in die Größe der gebackenen Waffeln schneiden und zwischen zwei Waffeln legen. Die Zartbitterkuvertüre schmelzen und temperieren und die Waffel-Sandwiche zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen. Solange die Kuvertüre noch nicht angezogen ist mit gewünschter Dekoration dekorieren.



Mini-Waffle



Item no. 661851



STÄDTER®

## Ice cream sandwich

WORKING TIME: 40 MINUTES + COOLING TIME | BAKING TIME: 2x 10 MINUTES

**Ingredients for the waffles:** 175 g butter; 50 g sugar; 3 tsp vanilla sugar; 1 pinch of salt; 3 eggs; 250 g wheat flour, type 405; 1 tsp baking powder; 175 ml whole milk |

**For the vanilla parfait:** 2 eggs; 2 egg yolks; 75 g sugar; 1 vanilla pod; 1,5 sheets of gelatine; 375 ml whipped cream | **Decoration:** Dark chocolate coating; Decoration as desired

### Preparation:

For the batter, beat the butter with the sugar, vanilla sugar and salt. Add the eggs one at a time and continue beating. Mix the flour with the baking powder and stir in alternately with the milk until everything is evenly distributed. Pour the mixture into a piping bag. Spray the tray with baking release spray and dust with baking starch. Then fill half of the mixture into the tray and bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 10 minutes. Leave to cool completely on a cooling rack.

For the vanilla parfait, scrape out the vanilla pod and add the seeds and the scraped-out pod to the eggs and egg yolks.

Add the sugar and heat over a bain-marie to approx. 40 °C, stirring constantly. Then add the gelatine, remove the vanilla pod and whisk everything well. Whip the cream until stiff and carefully fold into the cooled, whipped egg mixture. Pour the parfait into a baking frame placed on a baking mat and freeze in the freezer for a few hours.

Then remove and cut into the size of the baked waffles using a rectangular cutter or knife and place between two waffles. Melt and temper the dark chocolate coating and dip half of the wafer sandwiches into the chocolate coating. Decorate as desired until the chocolate coating has set.

