

Backform Mini-Waffel



Art.-Nr. 661851



## Ice-Cream-Sandwiches

FÜR 2 BLECHE | ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 10-15 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 175 g Butter, 50 g Zucker, 3 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 175 ml Milch

**Außerdem:** Vanille-Eiscreme oder nach Belieben andere Sorten, bunte Zuckerstreusel oder Nonpareilles, ggf. Cakepop- Stiele

### Zubereitung:

Die Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, durchsieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Waffelteig ca. 20 Min. ruhen lassen und anschließend in das gefettete Waffelblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10-15 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.

Die Eiscreme ca. 15 Min. bei Raumtemperatur etwas weich werden lassen, auf ein tiefes Blech streichen und wieder gefrieren lassen. Mit einem Ausstecher oder Messer die Eiscreme in passender Größe der Waffeln ausstechen oder schneiden und mit zwei Waffeln zu einem Sandwich zusammensetzen. Nach Belieben rundherum mit Zuckerstreuseln verzieren und ggf. mit einem Cakepop-Stiel versehen.