

Rezept

Cranberry-Eis-Sandwich

Ein Rezept von Cranberry-Eis-Sandwich, am 23.04.2024

Zutaten

45 g Butter	40 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	1 Ei (Größe M)
85 g Mehl	200 g frische Cranberries (ersatzweise TK-Cranberrys oder Sauerkirschen)
80 g Puderzucker	3 EL Preiselbeerkonfitüre
100 g Mascarpone	100 g Schmand
80 g Sahne	Eismaschine
Hörnchen-Waffeleisen oder 16 gekaufte runde Waffeln (ca. 8 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen (ca. 600 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Für die Waffeln die Butter zerlassen, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei glatt rühren. 60 ml Wasser unterrühren, das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. Das Hörnchen-Waffeleisen vorheizen. Pro Waffel 1 TL Teig auf die untere Backfläche geben. Das Waffeleisen vorsichtig schließen, dabei den Deckel fest andrücken. Die Waffeln goldgelb backen, herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Die Teigmenge reicht für ca. 22 Waffeln von ca. 8 cm Ø. Übrige Waffeln dazu knabbern oder zu einem Espresso genießen.
3. Für das Eis die Cranberrys abrausen, abtropfen und trocken tupfen. Mit Puderzucker und Preiselbeerkonfitüre in einem Topf offen zum Kochen bringen und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Dann in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen. Mascarpone, Schmand und Sahne mit dem Pürierstab untermixen. Etwas abkühlen lassen und ca. 15 Min. tiefkühlen.
4. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Je 2 kleine Eiskugeln auf 8 Waffeln verteilen. Je 1 Waffel darauflegen und leicht andrücken. Die Ränder mit einem breiten Messer glatt streichen. Die Eissandwichs zum Festwerden auf einem Teller ca. 30 Min. in das Tiefkühlfach legen.