

REZEPT FÜR HOLUNDERBLÜTEN-ERDBEEREIS MIT WAFFELN



HOLUNDERBLÜTEN-ERDBEEREIS MIT WAFFELN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für ca. 12 Portionen | 80 Min. | + Kühl,
Gefrier- und Quellzeit

Zutaten

- 15 Holunderblütendolden
- 1 l Milch
- 6 sehr frische Eigelb
- 180 g SweetFamily Feiner Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Erdbeeren
- 60 g Butter
- 60 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Ei (Größe M)
- 90 g Mehl
- 1 TL Speisestärke



5628

ZUBEREITUNG

265

Kcal

Pro Portion ca.

6

Gramm

Eiweiß

34

Gramm

Kohlenhydrate

11

Gramm

Fett

1. [Holunderblütendolden](#) verlesen und vorsichtig ausschütteln. Mit 900 ml Milch in eine Schüssel geben und ca. 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Milch durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und zum Kochen bringen.

2. Eigelb, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Die kochende Milch unter Rühren dazu gießen. Alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Milch dickcremig wird (es darf nicht kochen). Vom Herd nehmen und sofort durch ein Sieb gießen. Creme abkühlen lassen.

3. 2/3 der Creme in einer Eismaschine nach Geräteanweisung cremig gefrieren lassen. In eine Schüssel umfüllen und bis zum Servieren tiefkühlen. Inzwischen [Erdbeeren](#) putzen und mit übrigen 80 g Zucker pürieren. Unter die restliche Holunderblütencreme ziehen und wie die weiße Creme in der Eismaschine zu Eiscreme gefrieren lassen, dann tiefkühlen.

4. Für die Eiswaffeln Butter schmelzen und mit Puderzucker, übrigem Päckchen Vanillezucker, Ei, restlichen 100 ml Milch, Mehl und Stärke zu einem glatten Teig verrühren. 2 Stunden quellen lassen.

5. 2 EL Teig in ein gefettetes Eiswaffeleisen geben und goldbraun backen. Waffel herausnehmen und sofort zu einer Eistüte formen. Auskühlen lassen. Übrigen Teig genauso verarbeiten. Bis zum Servieren in einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

6. Eis mit einem Eiskugel-Portionierer zu Kugeln formen und in den Waffeln servieren.

REZEPT FÜR HOLUNDERBLÜTEN-ERDBEEREIS MIT WAFFELN

Tipp:

Wer keine Eismaschine hat, gibt die beiden Cremes getrennt in flache Schüsseln und lässt sie ca. 6 Stunden im Gefrierschrank gefrieren. Dabei mit einer Gabel die Cremes etwa alle 30 Minuten durchrühren, um die Eiskristalle zu zerkleinern.