Ölz Frischeiwaffel als Eis-Sandwich mit Zartbitterschokolade

Waffelsandwich Rezept für 2 Portionen

Zutaten
4 Stück Frischeiwaffeln
Schokoladeneis
Erdbeereis
Vanilleeis
Pistazieneis
Zartbitter Schokolade
1 Handvoll getrocknete Himbeeren
1 Handvoll Haselnüsse
1 Handvoll Pistazien

Zubereitungszeit
15 min

1. Eis-Sandwich vorbereiten:
Ölz Frischeiwaffeln mit einer Kugel Eis belegen. Eine zweite Waffel darauflegen und leicht zusammendrücken. Überstehendes Eis mit einem Messer glattstreichen.

2. Schokolade schmelzen:
Zartbitterschokolade im Wasserbad oder in kurzen Intervallen in der Mikrowelle schmelzen.

3. Sandwich verzieren:
Das Frischeiwaffel-Sandwich in die geschmolzene Schokolade tunken. Mit gehackten Pistazien, getrockneten Himbeeren & Haselnüssen bestreuen.

4. Servieren & Genießen:
Ein knusprig-cremiges Eis-Sandwich mit Schokolade & Toppings – perfekt als erfrischendes Dessert!