

Andrea Safidine
Buttermilchwaffeln mit Blitzeis

Freitag, 2. Februar 2024
Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für die Buttermilch-Waffeln:

2	Eier
1 Prise	Salz
65 g	Butter, sehr weich
40 g	Puderrucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Weizenmehl, Type 405
20 g	Speisestärke
125 ml	Buttermilch
etwas	Puderrucker zum Bestäuben

Für das Blitzeis:

300 g	TK- Himbeeren
120 g	Sahne
50 g	Puderrucker
1 Päckchen	Vanillezucker

Zubereitung:

1. Für die Waffeln die Eier trennen.
2. Eiweiße steif schlagen, das Salz dabei einrieseln lassen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen.
4. Unter Rühren nach und nach die Eigelbe dazugeben und alles gründlich schaumig rühren.
5. Mehl und Speisestärke in einer Schüssel gründlich mischen.
6. Nach und nach jeweils etwas Mehlmischung, Eischnee und Buttermilch zusammen unter die Eier-Butter-Masse heben. Auf diese Weise wird der Teig sehr locker und luftig.
7. Das Waffeleisen erhitzen, die beiden Innenseiten mit etwas Öl einpinseln.
10. Etwa jeweils 1/4 des Waffelteiges in das Eisen geben, sacht schließen und so nach und nach zu goldbraunen Waffeln backen.
11. Waffel auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, mit Puderrucker bestäuben.
12. Für das Eis die gefrorenen Himbeeren mit Sahne, Puderrucker und Vanillezucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren (oder in einem Mixer fein pürieren).
13. Das Eis sofort mit den Waffeln servieren.