

Raffaello-Kokos-Waffeln & Raffaello-Kokos-Eis



Einkaufsliste:

Waffeln

- 280g Mehl
- 120g Zucker (Nach Belieben)
- 1 TL Backpulver
- Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 60ml Pflanzenöl
- 245g Joghurt
- 240ml Sprudelwasser
- 100g Kokosraspel
- 10 Raffaello, zerkleinert

Raffaello Eis:

- 200ml Kokosmilch
- 3 Eigelb
- 70-100g Zucker (Nach Belieben)
- 100g weiße Schokolade
- Mark einer Vanilleschote
- 200ml Sahne
- 100g Kokosraspel
- 10 Raffaello

So wird's gemacht

Für die Waffeln:

Öl mit Joghurt mischen. Mehl, Kokosraspel, Vanille, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Eier schaumig schlagen, Öl-Joghurt-Mischung in die Eier geben. Abwechselnd Mehlgemisch und Wasser unterrühren, kleine Raffellostücke unterrühren. Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen und 3-5 Minuten goldbraun ausbacken (je nach Waffeleisen und Größe). Auf einem Rost auskühlen lassen, sodass sie knusprig bleiben.

Für das Eis:

Alle Zutaten bis auf die Sahne und das Eigelb in einen Topf geben und erhitzen, köcheln lassen bis der Zucker vollständig aufgelöst ist und die Schokolade geschmolzen ist. Das Eigelb verrühren und unter ständigem Rühren in die warme Masse geben. Nun mit dem Pürierstab die Masse pürieren, sodass die Kokosraspel gut zerkleinert sind, wer möchte gibt die Masse durch ein Sieb. Nun die Sahne aufschlagen und unter die Masse rühren. Masse vollständig abkühlen lassen. Wer keine Eismaschine hat, kann die Masse in den TK stellen und jede Stunde gut verrühren bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat, zum Schluss die kleinen Raffellostücke unterheben.

Mit (Emma) der Eismaschine: Das Eis in den Behälter geben, Maschine auf 60 Minuten einstellen, nach 50 Minuten, wenn die Eismasse Softeis Konsistenz hat, die kleinen Raffellostücke hinzugeben und nochmals 10 Minuten rühren. Sofort servieren oder in ein Behältnis füllen und im TK aufbewahren.