

# Milkschokolade-Eis und Marmorwaffeln



## Zutaten

Für das Eis:  
200 ml Vollmilch  
400 ml Sahne  
50 g Zucker  
300 g Vollmilkschokolade  
4 Eigelb

Für die Waffeln:  
3 Eier  
70 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
Prise Salz  
120 g Butter  
220 ml + 2 EL Milch  
160 ml Sahne  
290 g Mehl

50 g Schokolade  
1 EL Backkakao

## So wird's gemacht:

Zunächst das Eis vorbereiten. 200 g Schokolade hacken, Milch und 200 ml Sahne hinzufügen und erhitzen. Zucker und Eigelbe schaumig schlagen und in die erhitzte Schokomasse rühren. Fünf Minuten unter Rühren erhitzen. Die restliche Sahne hinzugeben und Masse komplett abkühlen lassen. Masse in eine Schale geben und in den Tiefkühlschrank stellen. Eis jede Stunde gut verrühren. Nach etwa fünf Stunden die restliche Schokolade hacken und unter das Eis heben und das Eis mit der Schokolade bestreuen. Über Nacht im TK weiter kühlen und servieren.

Für die Waffeln Sahne Milch und Sahne mischen. Mehl, Vanillezucker, Zucker, Backpulver und Salz mischen.

Eier schaumig schlagen, Abwechselnd Mehlgemisch und Sahne Milchmischung unterrühren. Butter schmelzen und in die Eier geben. 1/3 der Masse in eine zweite Schüssel geben. Schokolade schmelzen, gemeinsam mit Backkakao und Milch in die Masse geben und gut verrühren.

Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen. 2-3 TL dunklen Teig auf das Waffeleisen geben, eine Kelle hellen Teig darauf

Verteilen, alles mit einem Holzstab verteilen. 3-5 Minuten goldbraun ausbacken (je nach Waffeleisen und Größe).

