

Hefewaffeln, Cheesecake-Eis und marinierte Erdbeeren



Zutaten

10 Waffeln
1 Pck. Trockenhefe oder 25 g Frischhefe
450 g Mehl
170 ml lauwarme Milch
80 g Zucker
1 Ei
100 g weiche Butter (für den Teig) + 1 TL zum Einreiben
150 g Hagelzucker

Cheesecake-Eis:
200 ml Milch
6 Eigelb
150 g Zucker
3 EL Vanillezucker
400 g Frischkäse
400 ml Sahne
Abrieb und Saft einer Zitrone

Für die Erdbeeren:
500 g Erdbeeren
Abrieb und Saft einer Zitrone
2 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
1-2 Blätter Minze

So wird's gemacht:

Für den Teig:

Lauwarme Milch, Hefe und Zucker in eine große Schüssel geben und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Mehl sowie Hefegemisch und die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Nun den Hagelzucker hinzugeben, kurz noch einmal durchkneten und dann das Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen. Teig in zehn Teile teilen und 6-10 Minuten (je nach Größe und Waffeleisen) goldbraun ausbacken.

Für das Eis:

Milch in einen Topf geben und erwärmen. Zucker, Eigelbe, 100ml Sahne, Vanillezucker verrühren und in die heiße Milch kochen. 5 Minuten weiter auf der Herdplatte verrühren. Zitronensaft- und Abrieb hinzugeben. Abdecken und abkühlen lassen. Sahne (fast) steif schlagen, Frischkäse cremig rühren und die Sahne sowie die restliche Masse unterheben. In die Eismaschine geben oder in eine Schüssel geben und 4 Stunden lang alle 30 Minuten gut umrühren, wieder in den TK stellen und etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem TK holen, antauen lassen.

Für die Erdbeeren:

Für die Erdbeeren:

Die Erdbeeren vierteln, Zitronensaft und –Abrieb sowie Zucker und gehackte Minze hinzugeben, gut verrühren und 10 Minuten ziehen lassen.

