Jetzt wird's eisig: Vanilleeis und Waffeln

Vanilleeis:

- 500 ml Milch
- 500 ml Schlagobers
- 1 Stk. Vanilleschote
- 12 Dotter
- 300 g Zucker

Zuerst die Eier trennen (für das Eis brauchst du nur den Dotter).
Milch, Schlagobers und Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen.
Vanilleschote aufschneiden, das Mark mit einem Messer auskratzen und ebenfalls in den Topf mischen.
Die Masse einmal aufkochen lassen und danach den Dotter langsam dazu rühren, bis sich die flüssige Masse im Topf verdickt (es dauert einige Zeit bis die Eier stocken).
In dieser Zeit immer weiter rühren. Fülle die Vanillemasse jetzt in eine vorgekühlte Eismaschine (manuell oder elektrisch – die meisten automatischen Eismaschinen müssen über Nacht im Eiskasten gekühlt werden – Bedienungsanleitung beachten!) und kurble solange (oder lass die Maschine kurbeln), bis das Eis kalt, fest und cremig ist.

Waffeln:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz

Eier trennen, Eischnee schlagen und diesen im Kühlschrank lagern.
Butter in einer Schüssel schaumig mixen und den Eidotter und Zucker langsam dazu leeren.
Nach und nach Mehl und Milch einrühren. Zum Schluss kommen noch Backpulver, Vanillezucker und Salz in den Teig. Jetzt noch den Eischnee unterheben.
Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Butter bestreichen, damit die Masse nicht kleben bleibt.
Jetzt mit einem Schöpflöffel (bzw. Kelle) den luftigen Teig auf dem Eisen verteilen, verschließen und etwa 5-7 Minuten goldbraun backen.