

Vanille-Eis in der Kokos-Waffel

Eis schmeckt immer...



Übrigens, die weißen Würfel sind keine Zuckerwürfel. Um noch mehr Kokosgeschmack zu bekommen, habe ich Kokoswürfel gekauft und zum Schluß noch etwas Muscovado darüber gestreut.

Zutaten:

- 40 g weiche Butter
- 20 g Zucker
- 3 Eier
- 1 EL Zitronensaft
- 30 g Kokosraspel
- 80 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Außerdem:

- Sahne
- Vanille-Eis oder fertig kaufen
- Kokos-Würfel
- Waffeleisen

Zubereitung:

1. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier zugeben und glatt rühren
2. Zitronensaft und Kokosraspel zugeben und gut verrühren.
3. Zuletzt Mehl und Backpulver mischen und unterrühren bis eine glatte Masse entstanden ist.
4. Waffeleisen wenn nötig leicht einölen, nacheinander mit jeweils 1 EL des Teiges die Waffeln backen.
5. Auskühlen lassen und nach Wunsch dekorieren.

Guten Appetit!