

Sandwich-Eis

Zutaten (für 6-8 Portionen):

- 400 ml kalte Sahne
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 2 große Waffelblätter
- 150 g dunkle Kuvertüre
- 20 ml neutrales Pflanzenöl

Sahne aufschlagen. Kondensmilch in eine Schüssel geben. Sahne langsam unterheben.

Die Waffelblätter (z.B. aus dem türkischen Supermarkt) in der Größe einer flachen Auflaufform zuschneiden. Auflaufform mit etwas Öl bepinseln und mit Frischhaltefolie auskleiden. Ein Waffelblatt in die Form legen. Die Sahnemasse auf das Blatt streichen. Zweites Waffelblatt auflegen und etwas andrücken. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht im Eisfach gefrieren lassen. Dann zügig in 6-8 gleichgroße rechteckige Stücke schneiden. Die Stücke sofort wieder kalt stellen.

Kuvertüre mit Öl in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Jeweils eine Hälfte des Eises in die Kuvertüre tauchen oder bepinseln. Nochmal kurz gefrieren, damit die Schokolade schön fest wird.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 27.01.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen