

Backen mit Klaus

Heidelbeer-Eis

Zutaten: (Für 5-6 Portionen)

- 300 g TK-Heidelbeeren, 250 ml Cremefine zum Schlagen,
- 2 Pck. Vanillinzucker, flüssig. Süßstoff, 1 EL Heidelbeer-Likör,
- 5-6 Waffelschalen, Hagelzucker, Dekor-Schokoladenherzen

Zubereitung:

1. Heidelbeeren ca. 5 Min. antauen lassen.



2. Heidelbeeren (bis auf einige zur Garnierung) zusammen mit der Cremefine, Vanillinzucker, Likör u. Süßstoff nach Geschmack in eine Schüssel geben.



3. Mit einem Pürierstab solange schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.



4. Kurz vor dem Servieren Masse in die Waffelschalen füllen, mit Hagelzucker, Schokoherzen u. Heidelbeeren garnieren.

Tipp des Chaoten:

Absolut TOP! Eine schnelle und leckere Nachspeise.

