

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Eiswaffeln

... oder Neujährchen

Zutaten

Für ca. 40 Stück

Für die Waffeln:

250 g brauner Kandiszucker
125 g Butter
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt
2 Prisen Salz
2 Eier (Gr. M)
250 g Mehl (Type 405)

Außerdem:

Speiseöl zum Ausbacken
Hörncheneisen

Für die dunkle Füllung:

150 g Zartbitterkuvertüre
400 g Schlagsahne

Für die helle Füllung:

150 g Weiße Kuvertüre
400 g Schlagsahne

So wird's gemacht

01 Die Füllungen am Vortag vorbereiten. Dazu die dunkle und die weiße Kuvertüre grob hacken und jeweils in eine separate Schüssel füllen. Von jeder Sorte ein wenig für die Dekoration zurückbehalten. Nach Belieben die Deko-Schokolade noch etwas feiner hacken.

02 Die erste Sahne in einem Topf aufkochen lassen und auf eine der Schokoladensorten gießen. Die Schokolade unter Rühren auflösen. Mit der anderen Sahne ebenso verfahren.

03 Beiden Schüsseln abdecken und über Nacht kaltstellen.

04 Am nächsten Tag die Eiswaffeln zubereiten. Hierzu Kandiszucker und Wasser in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

05 Butter, Vanillezucker, Zimt und Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Das Zuckerwasser kurz unterrühren. Zum Schluss das Mehl zugeben und die Masse zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig abgedeckt mindestens 1 Stunde kaltstellen.

06 Das Hörncheneisen fetten und den Teig nach und nach darin zu dünnen, goldbraunen Hippen ausbacken. Jede Hippe sofort noch heiß zu Röllchen formen.

07 Die Eiserwaffeln unmittelbar nach dem Auskühlen in eine Blechdose schichten und luftdicht verschlossen lagern, damit sie knusprig bleiben.

08 Nun die kalten Schokoladensahnen jeweils mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagen, bis sie fester werden. Jede Schokosahne in einen eigenen Spritzbeutel füllen und die abgekühlten Eiserwaffeln damit befüllen.

09 Mit der zurückbehaltenen, gehackten Schokolade der jeweils anderen Sorte dekorativ bestreuen. Sofort servieren.