

# Waffelsandwiches mit Verpoorten-Sahne-Karamelleis

## Zutaten

350 ml Sahne  
100 ml Milch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
5 Eigelbe  
80 g Zucker  
250 g Karamellbonbons  
(meine Lieblingssorte sind Muh Muhs, da die besonders mürbe sind und sich auch die Stückchen später im Eis wunderbar essen lassen)



Außerdem: Holländische Stroopwafels (wörtlich: Sirupwaffeln. Das sind dünne keksartige Waffeln, zwischen denen sich eine Karamellschicht befindet). Da es die Waffeln in verschiedenen Größen gibt, hängt es auch davon ab, wie viele Sandwiches ihr am Ende aus der Menge bekommt.

## Zubereitung

200 ml Sahne und die Milch in einem Topf kurz aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel richtig schön schaumig schlagen. Während die Ei-Zucker-Masse weiter gerührt wird, die noch warme Sahne-Milch-Mischung langsam unterrühren! Dann wieder alles in den Topf füllen, unter Rühren langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen (!) und zu einer Rose abbinden! Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. 150 g Muh Muhs erst ein wenig hacken und dann in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Ist die Sahne-Milch-Mischung auf Zimmertemperatur abgekühlt, werden zuerst die geschmolzenen Muh Muhs und dann der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eingerührt. Danach dann die restlichen 150 ml Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die restlichen 100 g Muh Muhs werden dann relativ fein gehackt und zur Seite gestellt.

Jetzt gebt ihr die Masse in die Eismaschine. Dabei werden dann die Karamellbonbonstückchen nach und nach unter die Eismasse gegeben. Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, werden die Bonbonstückchen direkt untergerührt und dann füllt ihr sie in einen verschließbaren Behälter und stellt sie für mind. 3 bis 4 Stunden in die Gefriertruhe.

Ist das Eis richtig schön durchgefrostet, könnt ihr es zwischen die Stroopwafels füllen. Ich habe Servierringe, die in etwa den Durchmesser der Waffeln haben, die ich gekauft habe (ca. 7 cm). Insgesamt habe ich 16 Waffeln verwendet und diese mit dem leckeren Verpoorten-Sahne-Karamelleis gefüllt. Das ergab dann insgesamt 8 Portionen und ich hatte noch ein wenig Eis übrig :-)

Ich habe jeweils einen Servierring auf eine Waffel gestellt, Eis hineingefüllt, den Ring entfernt und eine weitere Waffel oben drauf gedrückt.

Die Waffeln gibt es in verschiedenen Größen, so dass ihr unterschiedlich viele Waffelsandwiches herstellen könnt. Die Sandwiches dann entweder direkt servieren oder bis zum Servieren in den Froster geben.

## Leser-Tipp

Diese holländischen Karamellwaffeln ergänzen sich super mit dem Karamell im Eis und besonders gut eigenen sich auch die angegebenen Karamellbonbons :-)

[Link zum Rezept: Waffelsandwiches mit Verpoorten-Sahne-Karamelleis](#)