



Marmoriertes Vanille-Schoko-Parfait auf Buttermilchwaffeln mit Früchten

Zutaten: (für 3 Waffeln)

- 63 g Butter
- 2 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- Salz
- 2 Eier
- 130 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1/4 l Buttermilch
- Öl fürs Waffeleisen

Zutaten: (Parfait)

- 1 Ei
- 40 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- ½ Becher Schlagobers
- 50 g dunkle Schokolade

Wie viel Zeit brauche ich? 🕒 🕒

Schwierigkeit: 🔑

Zubereitung:

1. Formen für Parfait vorbereiten und in Tiefkühler stellen, Obers steif schlagen, Vanilleschote auskratzen.
2. Ei und Zucker über Dampf 7 Minuten aufschlagen.
3. Kaltes Wasser einlassen und Masse kaltschlagen. Inneres der Vanilleschote zugeben und Obers unterheben. Masse zweiteilen, Schokolade schmelzen und unter eine Hälfte mischen.
4. Formen halb mit Vanille- und halb mit Schokoladenmasse befüllen und marmorieren, 1 ½ Stunden einfrieren.
5. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier flaumig rühren.
6. Mehl mit BP mischen und mit der Buttermilch zu den restlichen Zutaten geben, die Masse rühren bis dünnflüssiger Teig entsteht.
7. Waffeleisen erhitzen und mit Öl bestreichen. 1 ½ Löffel Teig hineingeben und Waffeln herausbacken, anrichten.