

# Apfel-Rosmarin-Eis in der Waffel

**Für zwei Personen**

**Für 1 Liter Eis:**

600 g Äpfel	2 Zitrone	4 Eier (Eigelb)
400 ml Schlagsahne	200 ml Milch	300 g Zucker
10 Zweige Rosmarin		

**Für die Waffel:**

100 g Weizenmehl	100 g Schlagsahne	100 g Puderzucker
------------------	-------------------	-------------------

**Für 1 Liter Eis:**

Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Sahne mit der Milch in einen Topf geben und auf ca. 75 Grad erhitzen, nicht aufkochen. Vom Herd nehmen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und reiben. Zitrone halbieren und auspressen. Zu dem geriebenen Apfel geben, damit das Mus nicht dunkel wird. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Nadeln von einem Stiel beiseitelegen, den Rest fein hacken. Äpfel und gehackten Rosmarin in die erhitzte Sahne geben und vermengen. Apfel-Sahne-Mix zum Eischäum geben und gut vermengen. Die Masse in die Eismaschine geben. Die gekühlte Apfelmasse mit den übrigen Rosmarinnadeln vermengen.

**Für die Waffel:**

Grill auf 180 Grad vorheizen.

Mehl und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Sahne zufügen und mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Einen Klecks Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zu einem Kreis von ca. 15 cm dünn verstreichen. Die Kreise ca. 4 Minuten bei 180 Grad auf dem Grill backen, sofort vom Papier lösen und in Waffelbackförmchen zu einer Schale mit welligem Rand formen. Abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Siber Daller am 25. Juli 2019