

# Bubble Waffle

## Zutaten

### für die Waffeln:

- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 35 g Speisestärke
- 2 Eier (Gr. M)
- 70 g Zucker
- 30 g neutrales Öl
- 1 TL Vanillearoma
- 125 ml Milch
- Richie's Bakery Streudekor Aloha Mix
- Richie's Bakery Streudekor Glitzer Cubies gelb und grün
- Richie's Bakery Flamingos aus weißer Schokolade

### für das Eis:

- 250 g Erdbeeren
- 200 g Sahne
- 200 g Schmand
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 120 g Zucker
- Mark von ½ Vanilleschote

## Los geht's:

1. Schneide die Erdbeeren klein.
2. Sahne mit allen restlichen Zutaten und den Erdbeeren in eine Eismaschine geben und zu einer cremigen Eismasse anrühren.
3. Für die Waffeln die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und die Waffeln in einem Bubble-Waffeleisen ausbacken (oder in einem normalen Waffeleisen).
4. Die Waffeln zu einer Tüte aufrollen, mit je 1-2 Kugeln Eis befüllen und mit Flamingos, Aloha Streudekor und den Glitzer-Cubies garnieren.



Web  
[www.richies-bakery.de](http://www.richies-bakery.de)

Facebook  
[www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach](https://www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach)