



Vanille/Café Glacé in feiner Waffel

👤 4 ⌚ ca. 20 min



Zubereitung

1. Waffeln quer halbieren.
2. Glace in 4 Scheiben schneiden, zwischen je 2 Waffeln legen, festdrücken, nochmals gut durchkühlen.
3. Glasur flüssig werden lassen und in eine kleine Schale geben.
4. Waffeln aus dem Tiefkühler nehmen, diagonal halbieren, mit dem Boden in die Glasur tauchen, abtropfen. Segel sofort servieren.

Zutaten

- ½ Block FRISCO Vanille/Café Rahmglace
- 4 rechteckige Waffeln (ca. 12 x 9 cm)
- 1 Beutel dunkle Kuchenglasur

