



Eis vom Grill (4 Personen)

Zutaten für das Eis

4 Kugeln	Vanilleeis
4	Waffeln
4 EL	Marmelade
4	Eiweiß

Zubereitung des Eis

Zu Beginn bereitet man den Eischnee zu, in dem man 4 Eiweiß in der Küchenmaschine zu einem festen Eischnee verrührt. Achtet darauf, dass das Gefäß kalt und sauber ist.

Danach nimmt man sich eine Waffel (alternativ geht auch ein Mürbeteig-Tortelett) als Unterlage, verteilt dort die Marmelade der Wahl, gibt dann eine Kugel Eis drauf und ummantelt diese komplett mit dem Eischnee.

Der Grill sollte bereits auf 250 Grad Celsius indirekte Hitze vorgeheizt sein.

Die Eiswaffel wird dann in den indirekten Bereich des Grills gestellt und bei geschlossenem Deckel etwa 3-4 Minuten gegrillt, bis die Eischnee-Haube gut gebräunt ist. Wichtig dabei ist eine möglichst hohe Temperatur, da das Eis nicht zu lange auf dem Grill bleiben sollte, da es sonst zu schnell flüssig wird.