

Bastani-e nooni (Aus dem Iran)

Für die Eiswaffeln:

50g Margarine
100g Rohrzucker,
1TL Zimt,
1TL Kardamom
200ml Sojamilch
125g Mehl

schmelzen und in einer Schüssel mit
und
gut verrühren. Dann
durch ein Sieb hinzugeben und unterrühren.

Den Teig 30min. ruhen lassen. Ein Waffelhörnchen Eisen erhitzen und jeweils eine Kelle Teig hinein geben. Die Waffel braucht etwa 2 Minuten bis sie gut ist. Dann schnell in die gewünschte Größe schneiden

Für das Eis:

2EL Sojasahne
15g Pistazien

auf einer mit Folie ausgelegten Form verteilen
und 2-3 Stunden tiefkühlen
klein hacken

¼ TL Safran

mit einem Schluck kochendem Wasser vermischen

550ml Soja-Vanillemilch
90g Zucker

zusammen mit
in einem Topf erhitzen und anschließend das
Safranwasser,
und
unterrühren. Das ganze abkühlen lassen.

50ml Rosenwasser
1TL Speisestärke

Die gefrorene Sahne von der Folie lösen und zerbröseln. Dann zusammen mit den Pistazien unter die Eismasse mischen. Das Eis in einer Eismaschine zubereiten oder für einige Stunden ins Gefrierfach geben

Ergibt: 3 Eis Sandwiches

Zubereitungszeit:

Ruhezeit: 30min.

Kühlzeit: 45min. (Eismaschine), 2-3 Stunden (Gefrierfach)