

Ingrediënten

100 g Kersen (uit de vriezer)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Basismix voor Ijs Bourbon-Vanille
250 ml Volle melk
1 pak Eierwafel
Diverse decoratiestrooisels (Dr Oetker)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Diepvriesbestendige bewaardoos

1. Voorbereiden

Snij de **kersen (100 g)** in kleine stukjes en bewaar even.

Ontpitten

Gebruik je verse kersen? Vergeet dan niet de pitten eruit te halen.

2. Meng het kersenijs

Giet de koude **melk (250 ml)** in een mengkom en voeg de **mix (1 zakje Dr. Oetker Basismix voor Ijs Bourbon-Vanille)** toe.

Mix op de laagste stand kort door.

Klop de ijsmix op de hoogste stand 3 minuten op.

Spatel nu de stukjes kersen door de romige ijsmix. Niet mixen want dan gaan de kersen helemaal kapot!

Schep de romige ijsmix met kersen in een diepvriesbestendige bewaardoos en dek af. Laat tenminste 4 uur bij -18 graden bevriezen.

3. Maak en versier je kersenijswafels

Snijdt het ijs in dikke plakken en snijdt de **wafels (1 pak)** in dezelfde maat als de plakken ijs. Uitsteken met een glas kan ook!

Leg de plak ijs tussen twee wafeltjes en dip deze royaal in het gekozen strooisel.