

Ingrediënten

100 g (gram) Kersen (uit de vriezer)
250 ml Melk
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Extract
6 Stuk(s) Eidooyer
80 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Mespuntje(s) Zout
1 pak(ken) 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

Breng de **melk (250 ml)**, **slagroom (250 ml)** en **vanille extract (2 tl)** aan de kook in een pan. Haal de pan van het vuur en zet opzij om een beetje af te koelen.

Gebruik ondertussen een garde om het **eigeel (6 stuks)**, de **suiker (80 g)** en het **zout (1 mespuntje)** in een kom schuimig te kloppen. Roer het melk-roommengsel erdoor en roer het romig boven een heetwaterbad. Zet dan apart om af te koelen.

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

Vul het mengsel in een diepvriesbestendige bewaardoos en vries in. Roer het ijs na ongeveer 1 ½ uur krachtig door met een garde en laat nog 1 ½ uur invriezen.

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.