

## Herrencreme im Eiserschälchen

Der Land&Lecker-Bus fährt wieder durch die Lande, und heute stoppt er bei Annika Ahlers. Die Erklärbäuerin aus dem Münsterland hat eine köstliche Nachspeise im Gepäck: Klassische Herrencreme nach Papas Art, die im knusprigen Eiserschälchen serviert wird.



Portionen: 4 (12 Waffeln)  
Vorbereitung: 8 h 15 min  
Zubereitung: 1 h 30 min  
Zeit gesamt: 9 h 45 min  
Schwierigkeitsgrad: schwierig

### Zutaten für die Eiserschälchen:

- 125 g zimmerwarme Butter
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl Type 405
- 3 Eier
- Mark von ½ Vanilleschote

### Außerdem:

- 100 g Vollmilchkuvertüre

### Zutaten für die Herrencreme:

- 50 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 30 g Speisestärke
- ½ Liter Milch
- Mark von 1 Vanilleschote
- 100 g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g Sahne
- 1 Schnapsglas Rum 54% (20 ml)

### Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät
- Eiskuchen- oder Hörnchenwaffeleisen
- Backpinsel

### Zubereitung:

- **Für die Eiserschälchen** Butter, Zucker, Mehl, Eier und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem Rührteig verarbeiten und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- **Für die Herrencreme** Eigelb, Puderzucker und Speisestärke mit einem Schneebesen verrühren.
- Milch und Vanillemark aufkochen.
- Vom Herd nehmen und in dünnem Strahl unter ständigem Rühren zur Eigelbmischung gießen.
- Eigelbmischung zurück in den Topf füllen und unter ständigem Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis die Creme bindet.
- In eine Schüssel füllen und Stück Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen – so bildet sich beim Abkühlen keine Haut.
- Die Kuvertüre mit einem Messer nicht zu fein hacken.
- Die Sahne steifschlagen.
- Den Rum unter den erkalteten Pudding rühren.
- Sahne und Schokolade unterheben und bis zum Verzehr kühlstellen.
- Das Eiskucheneisen erhitzen und den Teig portionsweise zu dünnen Waffeln ausbacken.
- Eiskuchen aus dem Waffeleisen nehmen und noch warm über eine kleine Schüssel oder ein Whiskeyglas stülpen und etwa 30 Sekunden andrücken, um Waffelschälchen zu formen.
- Die Vollmilchkuvertüre fein hacken und zwei Drittel der Schokoladenspäne über dem Wasserbad schmelzen.
- Vom Wasserbad nehmen, die restlichen Schokoladenspäne hinzufügen und glattrühren.
- Mit Hilfe eines Backpinsels die Eiserschälchen von innen dünn mit Kuvertüre bestreichen und die Kuvertüre fest werden lassen.  
Tipp: Die Eiserschälchen halten sich luftdicht verschlossen einige Tage.
- Eiserschälchen mit der Herrencreme füllen und servieren – **Mahlzeit!**