

Waffeltörtchen mit Erdbeersahne

Gebäck » Waffeln

Zutaten (15 Stück)

- » 125g Butter/Margarine
- » 50g Zucker
- » 3 Ei(er)
- » 250g Mehl
- » 1TL Backpulver
- » 50g gem. Mandeln
- » 250ml Milch
- » Öl
- » 250g Erdbeeren
- » 400g Schlagsahne
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 5EL Kokosraspel
- » Kokoschips

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Weiche Butter und Zucker cremig rühren. Eier untermischen. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und mit der Milch unter die Eimasse rühren. Waffeleisen vorheizen und fetten. Aus dem Teig 9 Waffeln backen.

2. Die Erdbeeren klein schneiden. Eine Hälfte mit einem Schneidstab pürieren. Die Sahne steif schlagen, Vanillinzucker dabei einrieseln lassen. 3EL Kokosraspel, Erdbeerpüree und -stückchen unterheben.

3. Waffeln jeweils in 5 einzelne Herzen teilen. Aus je 3 Herzen und etwas Creme kleine Törtchen zusammensetzen. Mit restlichen Kokosraspeln bestreuen. Mit Kokoschips und Erdbeeren verziert servieren.

Nährwerte: 290kcal/E5g/F20g/KH20g pro Stück

angelegt am: 18.07.2003

Rezept-Nr: 217

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke