

# 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 unterrühren. 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