Mohnwaffeln mit Erdbeeren und Mango

Gebäck » Waffeln

Zutaten (4-6 Personen)

» 500g Erdbeeren
» 1 Mango
» 1 Zitrone(n)
» 6 EL Honig
» 7 EL Butter/Margarine
» 3 EL Zucker
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 2 Ei(er)
» 125g Mehl
» 4 EL Mohn
» 1/2 TL Backpulver
» 200g Schmand
» 1-2 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und ca. 6 Stück zum Verzieren beiseite legen. Übrige Erdbeeren putzen und halbieren. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein und in kleine Würfel schneiden. Erdbeerhälften, Mango, Zitronensaft und Honig mischen. Erdbeer-Mango-Mischung kühl stellen.

2. Fett mit Zucker, 1Pk. Vanillinzucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren.

3. Mehl, 3EL Mohn und Backpulver mischen. Mischung abwechselnd mit 125g Schmand unterrühren. Ein Waffeleisen vorheizen und mit Öl ausstreichen.
Je 2EL vom Waffelteig in die Mitte des Waffeleisens geben und goldgelb backen. Nacheinander noch 5 weitere Waffeln backen.

4. 75g Schmand und 1Pk. Vanillinzucker glatt verrühren. Die Waffeln in einzelne Herzsegmente teilen. Waffelherzen mit einem Klecks Schmand und etwas von der Erdbeer-Mango-Mischung auf Desserttellerchen anrichten. Puderzucker darüber stäuben und alles mit 2TL Mohn bestreuen. Mit übrigen Erdbeeren verzieren. Restliche Fruchtmischung dazureichen.

Nährwerte: 400kcal/E8g/F22g/KH42g pro Portion

angelegt am: 21.02.2007 Rezept-Nr: 2214

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