

# Kokoswaffeln mit Ananassahne

Gebäck » Waffeln

## Zutaten (4 Personen)

- » 150g Butter/Margarine
- » 150g Zucker
- » 4 Ei(er)
- » 250g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 1 TL Zimt
- » 4 EL Kokosraspel
- » etwas Apfelsaft
- » Öl
- » 200g Schlagsahne
- » 20g Puderzucker
- » 2 Scheiben Ananas

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

16-30min



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

Teig zubereiten:

- Butter mit Zucker verrühren
- Eier einzeln unterrühren
- Mehl, Backpulver, Zimt und Kokos mischen
- Mischung mit Butter-Zucker-Eier-Mischung verrühren
- Teig, wenn nötig, mit Apfelsaft verdünnen

Waffeln backen:

- Waffeleisen gut mit Öl einpinseln und vorheizen
- aus Teig portionsweise Waffeln backen
- zwischendurch Waffeleisen immer wieder einfetten
- im Ofen warm halten

Fertigstellung:

- Sahne mit Puderzucker steif schlagen
- Ananas pürieren, unterheben
- Waffeln mit Ananassahne servieren

Nährwerte: 1092kcal/E17g/F70g/KH97g pro Portion

## Rezept-Foto



angelegt am: 24.10.2007

Rezept-Nr: 2271

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