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

Rezept-Foto

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

angelegt am: 24.10.2007 Rezept-Nr: 2271

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