

Waffeln mit Erdbeer-Creme

5 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

50 g gemahlene Mandeln

Erdbeer-Creme:

250 g Erdbeeren

30 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

200 ml geschlagenes Schlagobers

All-in-Masse:

120 g glattes Mehl

1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

70 g Zucker

125 g weiche Butter

3 Eier (Größe M)

vorbereitete Mandeln

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Zum Verzieren:

5 Erdbeeren

1 Zum Vorbereiten:

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

2 Erdbeer-Creme:

5 Erdbeeren zum Verzieren zur Seite geben. Übrige Erdbeeren pürieren und mit Zucker und Sahnesteif verrühren. Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und kalt stellen.

3 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

4 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker mit Butter und Eiern dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Mandeln kurz unterrühren.

5 Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und befetten. Je Waffel 2 – 3 Esslöffel Masse in das Waffeleisen geben und goldgelb backen. Die Waffeln auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

6 Eine Ecke des Spritzbeutels abschneiden und die Erdbeer-Creme auf die Waffeln aufspritzen.



7 Zum Bestreuen und Verzieren:

Die Waffeln mit Staubzucker bestreuen und mit Erdbeeren verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Waffelteig sollte ca. 20 - 30 Min. vor dem Backen rasten für ein optimales Backergebnis. Sie können den Teig auch am Abend vorher zubereiten und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Backen einmal kurz mit dem Kochlöffel durchrühren.

