

WAFFEL MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

Zutaten:

125 g Heidelbeeren
500 g Erdbeeren
130 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
125 g weiche Butter
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g saure Sahne
etwas Öl
150 ml Schlagsahne

Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Heidelbeeren waschen. 150g Erdbeeren abwiegen, mit 20 g Puderzucker pürieren und 1 EL Zitronensaft zugeben. Mit restlichem Zitronensaft und 20g Puderzucker verrühren. Die übrigen Erdbeerstücke und die Heidelbeeren mische ich mit dem Erdbeerpüree. Die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Butter, 80g Puderzucker, Vanillezucker und Salz ca. 5 Minuten mit dem Handrührer sehr cremig rühren. Nacheinander gebe ich die Eier dazu und verrühre alles für ca. 1 Minute. Mehl und Backpulver mischen und mit der sauren Sahne unter den Teig heben. Den Backofen auf 100°C vorheizen. Waffeleisen mit Öl bestreichen und nacheinander 5-6 Waffeln backen. Fertige Waffeln wickle ich in ein Geschirrtuch und halte sie im heißen Ofen warm. Zum Schluss alle Waffeln mit Puderzucker bestäuben, mit Sahne und den marinierten Beeren

garnieren und servieren.