

Monika Nagls Rezept: Waffelkuchen mit Beeren



Bis 15 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

Himbeersauce:

1. Himbeeren mit Zitronenpaste und Vanillezucker pürieren. Wer keine Kerne mag, kann sie im Anschluss durch ein Sieb streichen.

Creme:

1. Mascarpone, Frischkäse, Sahne, Zucker und Zitronenpaste miteinander verrühren, bis die Creme fest wird. Einen kleinen Teil der Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Deko beiseite legen.

Fertigstellung:

1. Einen Backrahmen so einstellen, dass dreimal drei Waffeln am Boden Platz haben (circa 20 × 30 cm).
2. Mit der Creme bestreichen und anschließend mit den Beeren belegen (ein paar Beeren für die Deko beiseite legen).
3. Nun die Himbeersauce darüber träufeln und die restlichen 9 Waffeln darauf legen und etwas fest drücken.
4. Abschließend die Waffeln mit Puderzucker bestäuben. Mit der übrigen Creme im Spritzbeutel kleine Tuffs auf jede Waffel spritzen und je mit ein paar Beeren dekorieren.

Zutaten



- 18 Frischei-Waffeln

Himbeersauce:

- 300 g Himbeeren, TK aufgetaut
- 1/2 TL Zitronenpaste
- 2 Pck. Vanillezucker

Creme:

- 500 g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 300 g Frischkäse
- 200 g Sahne
- 100 g Zucker
- 2 TL Zitronenpaste
- Ca. 500 g Beeren gemischt