

## Blümchen-Waffeln

### Für das Waffeleisen:

Für Blüten-Ausstecher (Ø 9 cm und etwa 1,5 cm):

### Zutaten:

450 g tiefgekühlter Blätterteig (6 rechteckige Scheiben)  
2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme  
250 ml kalte Milch  
50 g Kokosraspel  
einige Himbeeren  
einige Brombeeren



etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Ausstecher mit Blumenmotiven bekommen Sie im Fachhandel.
- Statt Blümchen auszustechen, können Sie die Blätterteigplatten auch einfach halbieren.

**1. Vorbereiten:** Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

**2. Waffeln:** Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten. Aus jeder Blätterteigplatte mit dem großen Blüten-Ausstecher 2 Blüten ausstechen. Aus den Resten kleine Blüten ausstechen. Je 1 Blüte mittig in das Waffeleisen legen, goldbraun backen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die kleinen Blüten zum Aufbacken jeweils am Rand dazu legen.

**3.** Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf aufkochen. Die Hälfte der großen Blüten damit bestreichen und mit 2 Esslöffeln der Kokosraspeln bestreuen. Backfeste Puddingcreme mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Übrige Kokosraspel unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und auf jedes Blütenblatt sowie auf die Mitte der bestrichenen Waffeln jeweils einen Tuff spritzen. Die restliche Creme auf die unbestrichenen Waffeln spritzen.

**4.** Jeweils eine Pudding-Waffel mit einer Kokos-Waffel bedecken. Die Himbeeren und Brombeeren verlesen und mit den kleinen Blüten dekorativ auf den Blümchen-Waffeln verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 24 g, Kh: 41 g, kJ: 1.705, kcal: 407