






Saftige Honig-Waffeln mit Früchten

Schnelle Waffeln mit Honig und Crème fraîche als Dessert oder zum Kaffee.

etwa 9 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

Wie backe ich saftige Honig-Waffeln mit Früchten?:

- 1 Vorbereiten:**
Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen.
- 2 Teig:**
Crème fraîche in eine Rührschüssel geben. Honig, Zucker, Finesse und Salz hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. Eier etwa 1 Min. unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und Kokosraspel unterrühren. Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.
- 3** Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen und goldbraun backen. Die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen, mit Puderzucker bestreuen. Nach Wunsch mit Eis und frischen Früchten servieren.

Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Speiseöl

Teig:

300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
60 g Honig
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
50 g Kokosraspel

Außerdem:

Puderzucker

