

# Waffeln mit Erdbeersahne

Luftig lockere Erdbeersahne schnell selbst herstellen - perfekt als Topping für Waffeln & leckere Gebäcke.

etwa 5 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Erdbeersahne:

250 g Erdbeeren  
30 g Zucker  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

### All-in-Teig:

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
125 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

### Außerdem:

Fett

## Wie mache ich Waffeln mit Erdbeersahne?:

### 1 Erdbeersahne zubereiten:

Erdbeeren waschen, bis auf 5 Erdbeeren alle putzen. Übrige Erdbeeren pürieren und mit Zucker verrühren. Schlagsahne steif schlagen, während des Aufschlagens Gelatine fix einrieseln lassen. Erdbeerpüree unterrühren. Sahne in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel verschließen und in den Kühlschrank stellen.

### 2 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

### 3 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Mandeln, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandeln unterrühren.



**4 Waffeln zubereiten:**

Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und fetten. Je Waffel 2-3 Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben und goldgelb backen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5 Verzieren:**

Die Waffeln mit Erdbeersahne anrichten. Dafür eine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden. Waffeln mit Puderzucker bestreuen, mit den Erdbeeren verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Waffeln zusätzlich mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße ohne Kochen.

