

Kakao-Waffeln mit Mascarpone-Joghurt und Früchten



Ob zum Frühstück oder statt Kuchen - frische Waffeln schmecken immer!

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

200 g weiche Butter (hier Weihenstephan Butter)
150 g Zucker
Salz
3 Eier
300 g Mehl
1 Tonkabohne, fein gerieben
1/2 TL Backpulver
250 ml Kakao (hier Weihenstephan Haltbarer Kakao)
400 g Mascarpone-Joghurt, fein gesüßt (hier von Weihenstephan)
1,5 TL geriebene Zitronen- oder Orangenschale (nach Belieben)
400 g Früchte nach Saison, hier Kiwi, Physalis, Blutorangen-Filets und Granatapfel

Kakaopulver zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Butter mit Zucker, einer kleinen Prise Salz und 1 TL Zitronenabrieb (oder Orangenabrieb) in eine Schüssel geben und verrühren.
2. Die Eier trennen und die Eidotter einzeln unter die Butter rühren.
3. Mehl und Backpulver in eine separate Schüssel geben. Die Tonkabohne fein reiben, zum Mehl geben und alles gründlich mischen.
4. Mehl-Mischung und Kakao abwechselnd (in drei Portionen) zur Butter-Ei-Masse geben und unterrühren.
5. Die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Schüssel abdecken und ungefähr 30 Minuten ruhen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Mascarpone-Joghurt mit Zitronen-Abrieb nach Belieben verrühren. Früchte vorbereiten (waschen, schälen, in Stücke schneiden).
7. Ein Waffeleisen vorheizen. Pro Waffel 2 EL Teig in das heiße Waffeleisen geben. Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun backen lassen. Das dauert ca. 3 Minuten (je nach Waffeleisen). So lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist, bei mir hat der Teig für 10 Waffeln gereicht.
8. Die fertigen Waffeln warm servieren oder auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit dem Joghurt und Früchten servieren.
9. Wer mag, kann noch Kakaopulver über die mit Joghurt und Früchten angerichteten Waffelnstäuben.