

Stracciatella-Waffeln mit Himbeer-Joghurt-Creme

Zubereitungszeit: 45 Minuten



Foto: Unilever Deutschland

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 EL Schokoblättchen
- 1 Flasche MONDAMIN Waffel Teig-Mix
- ca. 330 ml Milch
- Margarine
- 250 g Vollmilchjoghurt
- 250 g RAMA Cremefine zum Verfeinern
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 150 - 200 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Die Schokoblättchen in die Flasche Waffel Teig-Mix geben. Flasche wieder verschließen und kopfüber schütteln, um den Mix für Waffelteig vollständig vom Boden zu lösen und mit den Schokoblättchen zu mischen.
2. Die Milch bis zur Markierung in die Flasche gießen, fest zudrehen und kopfüber ca. 1 Minute kräftig schütteln. Den fertigen Teig 2 - 3 Minuten stehen lassen.
3. Den Teig nochmals kurz schütteln und portionsweise in ein vorgeheiztes, gut gefettetes Waffeleisen geben. Nacheinander goldgelbe Waffeln backen und auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen.
4. Den Joghurt mit Cremefine und Vanillezucker glatt rühren. Die Himbeeren vorsichtig abspülen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. 50 g Himbeeren durch ein Sieb streichen und das Himbeermark unter die Creme ziehen. Die Waffeln mit der Himbeer-Joghurt-Creme und den restlichen Himbeeren servieren.

Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie: 346 kcal/ 1443 kJ

Eiweiß: 9 g

Kohlenhydrate: 38 g

Fett: 17 g