REZEPT FÜR ORANGEN-WAFFELTORTE MIT HEIDELBEEREN

ORANGEN-WAFFELTORTE MIT HEIDELBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-8 Stücke | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 120 g weiche Butter
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 150 g saure Sahne
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g Magerquark
- 200 g Schlagsahne
- 500 g Heidelbeeren
- 100 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1 Prise gemahlener Zimt

4037

ZUBEREITUNG

569 Kcal	11 Gramm	70 Gramm	25 Gramm
pro Stück (bei 8)	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter, Orangenschale, 100 g Zucker und Vanillezucker 3 Minuten cremig schlagen. Eier und saure Sahne zufügen und unterschlagen. Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Aus dem Teig in einem heißen Waffeleisen nach und nach 5 Waffeln backen, abkühlen lassen.

2. Quark mit übrigem Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben und kühl stellen. Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Orangensaft mit Gelierzucker und Zimt aufkochen und unter Rühren dicklich einköcheln, dann abkühlen lassen.

3. Waffeln mit Quarksahne und Beeren zu einer Torte schichten. Mit dem Orangensirup beträufeln und servieren.