

## MANDEL-WAFFELN MIT PREISELBEER-BIRNEN



### MANDEL-WAFFELN MIT PREISELBEER-BIRNEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 4 Portionen | 15 Min.

#### Zutaten

- 100 ml Sahne
- 460 g Birnen
- 1 EL SweetFamily Unser Feinster
- 4 TL Preiselbeerkonfitüre
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 65 g Butter
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- abger. Schale von 1/8 Zitrone, unbeh.
- 20 g Mandeln, gehackt
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Salz



.64

#### ZUBEREITUNG

737

Kcal

Portion

10.1

Gramm

Eiweiß

79.6

Gramm

Kohlenhydrate

41.5

Gramm

Fett

Sahne zusammen mit dem Zucker steif schlagen. Birnen abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Teigzutaten vermengen, Mehl am Schluss portionsweise unterrühren. Im Waffeleisen goldgelbe Waffeln herstellen. 3 EL Teig pro Waffel 3 Min. backen. Waffeln auf Tellern verteilen, Birnen fächerförmig darauf anrichten, je einen TL Preiselbeerkonfitüre darauf geben und mit der Sahne dekorieren.

**Obst:** Preiselbeer, Birne