

REZEPT FÜR MINIWAFFEL-SPIESSE MIT PFIRSICHDIP | SWEETFAMILY



MINIWAFFEL-SPIESSE MIT PFIRSICHDIP

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12-14 Stück | 60 Min. | + Quell- und Abkühlzeit

ZUTATEN

	Für den Waffelteig:
100 g	weiche Butter
100 g	SweetFamily Brauner Bio-Zucker
1 Prise	Salz
½ TL	Vanillepaste
2	Eier (Größe M)
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 ml	Milch
Öl	für das Waffeleisen
	Für den Dip:
ca. 300 g	Pfirsiche
130 g	SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
1-2 EL	Zitronensaft
8-10	Basilikumblätter
	außerdem:
150 g	grüne und blaue Weintrauben
2	Bananen
2 EL	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

222
KcalPro Spieß (bei
14) ca.3
Gramm

Eiweiß

34
Gramm

Kohlenhydrate

7
Gramm

Fett

Waffelteig zubereiten:

1. Butter, Braunen Bio-Zucker, Salz und Vanillepaste dickcremig aufschlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterrühren. Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.

Pfirsich-Dip pürieren:

2. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen, grob würfeln und 250 g abwiegen. Mit 1-2-3 Fruchtaufstrich und Zitronensaft in einem hohen Rührbecher ca. 45 Sekunden pürieren. Basilikum waschen, trocken tupfen, hacken und unterrühren. Dip kalt stellen.

Miniwaffeln backen:

3. Waffeleisen ölen und aufheizen. Nach und nach aus dem Teig darin kleine Waffeln (ca. 5 cm Durchmesser) backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Waffelspieße fertigstellen:

4. Trauben waschen. Bananen schälen und in Scheiben schneiden, in Zitronensaft wenden. Früchte abwechselnd mit Waffeln auf lange Holzspieße schieben. Mit dem Pfirsichdip servieren.

Tipp:

Wenn keine Pfirsichsaison ist, kannst du den Dip auch mit Mango, Melone oder aufgetauten Beeren zubereiten.