

ORANGEN-WAFFELTORTE MIT HEIDELBEEREN



ORANGEN-WAFFELTORTE MIT HEIDELBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stück | 40 Min.

Zutaten

- 120 g weiche Butter
- Saft und Schale einer Bio-Orange
- 180g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 150 ml saure Sahne
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g Magerquark
- 200 ml Sahne
- 750 g Heidelbeeren
- 100 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1 Prise Zimt



316

ZUBEREITUNG

Butter, Orangenschale, 100g Zucker und Vanillezucker 3 Min. schaumig schlagen. Eier und saure Sahne unterschlagen. Mehl und Backpulver unterrühren. Aus dem Teig 5 Waffeln backen. Quark mit 80g Zucker verrühren und geschlagene Sahne unterheben. Waffeln, [Beeren](#) und Quarksahne zu einer Torte schichten. 40ml Orangensaft mit [Gelierzucker](#) und Zimt aufkochen und abkühlen lassen. Die Torte mit dem Sirup beträufeln und servieren.

Obst: Heidelbeer, Orange **Kraut und Gewürz:** Zimt