



Rezepte > Dessert

Croffles

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Blätterteig	1 St.
Heidelbeeren, frisch	100 g
Erdbeeren	100 g
Himbeeren, frisch	100 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Waffeleisen

1. Waffeleisen vorheizen. Blätterteig ausrollen, Teig quer halbieren und in Dreiecke schneiden. Dreiecke aufrollen und für ca. 2–3 Min. im Waffeleisen backen.
2. Währenddessen Beeren waschen und ggf. halbieren. Fertige Waffeln mit Beeren und Schokoladenstreuseln garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Als Topping passen natürlich auch Schokoladensauce, Ahornsirup, Nüsse oder Vanilleeis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	338 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	19 g