



# Croffles

Zeit gesamt  
15minZubereitungszeit  
15minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

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



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