




Limettenwaffeln mit Kokospfirsichen



 Zeit gesamt
50min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Limetten	1 St.
Eier	3 St.
Milch	250 ml
Butter	125 g
Salz	
Zucker	80 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Pfirsiche	4 St.
Kokosraspel	4 EL
Vanilleeis	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Limette heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen. In einem Topf auf niedriger Stufe Milch leicht erwärmen.
2. In einer Schüssel Butter, Limettenschale, Salz und Zucker cremig rühren. Eigelb zufügen. Mehl, Limettensaft und Milch unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben und zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. In einer Pfanne Kokosflocken auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. fettfrei rösten. Mit Pfirsichen mischen.
4. Waffeleisen vorheizen und leicht fetten. Aus dem Teig nach und nach Waffeln darin backen, warm stellen. Mit Kokospfirsichen und Vanilleeis anrichten

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	750 kcal		
Kohlenhydrate	94 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	16 g	Fette	35 g