



# Limettenwaffeln mit Kokospfirsichen



 Dauer  
45 min.

 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.
Kokosraspeln	4 EL
Vanilleeis	4 EL

## Zubereitung

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.

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.

Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. In einer Pfanne Kokosflocken auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. fettfrei rösten. Mit Pfirsichen mischen.

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	757 kcal		
Kohlenhydrate	95 g	Ballaststoff	5 g
Eiweiß	16 g	Fette	36 g