



Süßes Waffel-Sandwich mit Mango und Kiwi

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------------|
| Butter | 125 g |
| Zucker | 70 g |
| Vanille Zucker | 1 Päckchen |
| Salz | |
| Eier | 2 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |
| Backpulver | 0.5 Päckchen |
| Milch | 200 ml |
| Mango | 1 St. |
| Kiwi | 2 St. |
| Minze, frisch | 10 g |
| Aprikosenkonfitüre | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schöpfkelle, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, SILVERCREST Waffeleisen

1. In einer Schüssel Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen und verrühren.
2. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Milch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Milch zufügen.
3. Inzwischen Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Scheiben schneiden. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
4. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils 2 EL Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken.
5. Die Hälfte der Waffeln mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, mit Mango- und Kiwischeiben belegen und mit Minze bestreuen. Mit jeweils einer Waffel bedecken und Waffel-Sandwiches servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 729 kcal |
| Kohlenhydrate | 101 g |
| Eiweiß | 13 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 31 g |