



Waffeln mit Blaubeeren und Limettensahne

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	1 St.
Heidelbeeren, frisch	400 g
Zucker	140 g
Eier	4 St.
saure Sahne	200 g
Butter	50 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	0.25 TL
Salz	
Milch	100 ml
Öl	1 EL
Schlagsahne	100 g
Vanille Zucker	8 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Limette heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Blaubeeren waschen. In einer Schüssel Blaubeeren, 50 g Zucker und Limettensaft mischen und zugedeckt marinieren lassen.
2. In einer weiteren Schüssel Eier, saure Sahne, übrigen Zucker, Butter, Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren, 20 Min. quellen lassen.
3. Waffeleisen vorheizen und leicht fetten. Aus dem Teig nacheinander darin 8 Herzwaffeln ausbacken. Inzwischen in einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen, Limettenschale und Vanillinzucker kurz unterrühren. Mit Blaubeeren zu den Waffeln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	719 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	31 g