




Waffeln mit Blaubeeren und Limettensahne



 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Limetten	1 St.
Heidelbeeren	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
Vanillinzucker	8 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe, 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	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	16 g	Fette	31 g