



# Zitronenwaffel mit Früchten und Eis



 Dauer  
20 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	200 g
Honigmelone	1 St.
Minze, frisch	10 g
Zitronen	1 St.
Butter	130 EL
Zucker	70 g
Vanillinzucker	15 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Milch	200 ml
Vanilleeis	200 g

## Zubereitung

Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in Scheiben schneiden. Melonen halbieren, Kerne entfernen und Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen. Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben.

In einer Schüssel 125 g Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen und verrühren.

Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver, Milch und Zitronenschale untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Milch zufügen.

Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Heiße Waffeln mit Früchten, Vanilleeis und frischer Minze servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	5275 kcal		
Kohlenhydrate	122 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	23 g	Fette	523 g