



Zitronenwaffel mit Früchten und Eis

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	200 g
Honigmelone	1 St.
Minze, frisch	10 g
Zitronen	1 St.
Butter	130 g
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



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schöpfkelle, Handrührgerät mit Schneebesen

1. 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.
2. In einer Schüssel 125 g Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen und verrühren.
3. 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.
4. 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	916 kcal
Kohlenhydrate	123 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	41 g