



Waffeln mit Sahne-Mascarponecreme & Erdbeersauce

Für ca. 9 Waffeln (im belgischen Eisen):

- 125 g Butter (weich)
- ½ Päckchen Backpulver
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 250 ml Milch

Für die Sahne-Mascarponecreme:

- 250 g Schlagsahne
- 200 g Mascarpone
- Mark einer Vanilleschote

Für die Erdbeersauce:

- 350 ml Erdbeersaft (z.B. „Sweety“ von Klindworth)
- 1 Päckchen roter Tortenguss

Außerdem:

- Frische Erdbeeren
- Optional: Puderzucker und Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. **Waffelteig zubereiten:** Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Dann die Eier nach und nach vollständig unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Milch unterrühren. Im vorgeheizten belgischen Waffeleisen goldbraun ausbacken.
2. **Creme anrühren:** Sahne steif schlagen. Mascarpone mit dem Vanillemark cremig rühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
3. **Erdbeersauce kochen:** Erdbeersaft in einem kleinen Topf mit dem Tortengusspulver unter Rühren aufkochen. Leicht abkühlen lassen.
4. **Servieren:** Waffeln mit der Creme und der Sauce anrichten, mit frischen Erdbeeren garnieren. Nach Belieben mit Puderzucker und Minzblättern verfeinern.