



Erdbeer-Waffelkuchen

Der Muttertag ist immer etwas Besonderes – für die, die ihn feiern und vor allem auch für die, die ihn vorbereiten. Dieses Mal gibt es von unserer Fernsehgartenköchin Iris Köck ein wirklich einfaches Rezept, bei dem alle in der Familie mithelfen können: einen Waffelkuchen mit Erdbeeren.

Benötigte Zutaten

400 ml	Premium Schlagobers
250 g	Premium Topfen (40%)
200 g	Premium Frischkäse (Doppelrahmstufe)
1 Pkg.	Vanillezucker
120 g	Zucker
2 Pkg.	Sahnesteif
400 g	Erdbeeren
20	Eierwaffeln
70 ml	Premium Alpenmilch (ca.)
	Staubzucker zum Bestreuen

Anleitung

1. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.
2. Für die Creme Schlagobers, Topfen, Frischkäse, Vanillezucker und Zucker miteinander mixen. Zum Schluss Sahnesteif dazugeben und nochmal aufschlagen. Die Erdbeeren vorsichtig unter die Masse mischen.
3. Einen Backrahmen mit zehn Waffeln auslegen und mit etwas Milch beträufeln. Darauf die Creme verteilen. Die restlichen Waffeln auf die Masse geben und wieder mit Milch beträufeln.
4. Den Kuchen am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen und gut durchziehen lassen.
5. Vor dem Servieren den Kuchen mit Staubzucker bestreuen und verzieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten