

Gewürz-Kakao-Waffeln mit Mascarpone Joghurt

Zeit: 25 Minuten + Ruhe- und Backzeit

Niveau: einfach

Zutaten für 4-6 Personen (ca. 12 Waffeln)

200g zimmerwarme Weihenstephan Butter

150g Zucker

Salz

3 Eier

300g Mehl

2 TL Lebkuchengewürz

1/2 TL Backpulver

250ml Weihenstephan Haltbarer Kakao

400g Weihenstephan Mascarpone-Joghurt auf Zitrone oder Orange (nach Belieben)

1 TL geriebene Zitronen- oder Orangenschale (nach Belieben)

400 g winterliche Früchte, z.B.: Mango, Physalis und Granatapfel

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Für die Waffeln Butter mit Zucker, einer kleinen Prise Salz und der Zitronenschale in eine Schüssel geben. Die Eier trennen. Eigelbe mit der Butter verrühren. Mehl, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen. In drei Portionen unterrühren, dazwischen jeweils etwas Weihenstephan Haltbarer Kakao zugeben. Eiweiße steif schlagen, unter den Teig heben. 30 Minuten ruhen lassen.

Ein Waffeleisen vorheizen. Für jede Waffel etwa 2 EL Teig in dem heißen Waffeleisen verteilen, zuklappen und etwa 3 Minuten goldbraun backen. Wiederholen bis der Teig verbraucht ist.

Die fertigen Waffeln auf einem Gitter abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Früchte putzen und in Stücke schneiden, Weihenstephan Mascarpone-Joghurt mit Zitruschalen verrühren. Waffeln mit Früchten und Joghurt anrichten und mit etwas Kakao bestäuben