

STAND: JULI 2016

# Waffeln mit Schattenmorellen



## Zutaten

### 4 Portionen

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille
3	Eier
125 g	weiche Butter
100 g	Zucker
100 ml	Milch, 3,5 % Fett
250 g	Mehl
20 g	Backpulver
1	Zitrone (Saft)
1 Glas	Schattenmorellen
200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Waldfrucht
3 EL	Zucker
2-3 EL	Thick & Easy (optional)
	Salz, Zimt, Puderzucker

## Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren. Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille, Milch, Zitronensaft und je eine Prise Salz und Zimt zugeben. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver nach und nach einrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Schattenmorellen ohne Saft und Zucker zu Fresubin® 2 kcal DRINK Waldfrucht geben. Falls nötig, mit 2-3 EL Thick & Easy andicken. Kirschsäfte wieder mit den Kirschen mischen.

Waffeln in einem Waffeleisen backen, mit Puderzucker bestreuen und die Kirschsäfte dazu servieren.

## Tipp

Ersetzen Sie Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille durch eine andere Geschmacksrichtung, z. B. Cappuccino!

### Nährwerte pro Portion:

Energie	958 kcal
Eiweiß	23,6 g
Kohlenhydrate	124,0 g
Fett	39,9 g