

Waffeln mit Sauerkirschen



Zutaten für 4 Portionen

3	Eier
125 g	weiche Butter
100 g	Zucker
200 ml	Fresubin® PRO Drink Vanille
100 ml	Vollmilch
1	Zitrone (Saft)
1 Prise	Salz, Zimt
250 g	Mehl
20 g	Backpulver
1 Glas	Sauerkirschen, abgetropft
3 EL	Zucker
200ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Waldfrucht
2 - 3 EL	Thick&Easy™ (optional) Puderzucker

Nährwerte pro Portion

Energie.....	948 kcal
Protein.....	26.5g
Fett.....	40.4 g
Kohlenhydrate...	117.3 g



Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren. Fresubin® PRO 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 steifschlagen und unterheben. Sauerkirschen und Zucker zu Fresubin® 2 kcal DRINK Waldfrucht geben. Falls nötig, mit 2-3 EL Thick&Easy™ andicken.

Eine Portion Waffelteig in einem Waffeleisen backen, mit Puderzucker bestreuen und die Kirschsauce dazu servieren.

Tip

Ersetzen Sie Fresubin® PRO Drink Vanille durch andere Geschmacksrichtungen, z. B. Cappuccino.