



Waffeln mit Schattenmorellen

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 steifschlagen und unterheben.

Schattenmorellen ohne Saft und Zucker zu Fresubin® 2 KCAL Drink Waldfrucht geben. Falls nötig, mit 2-3 EL Thick & Easy andicken. Kirschsaft wieder mit den Kirschen mischen.

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

Tipp

Ersetzen Sie Fresubin® 2 KCAL Drink Vanille durch eine andere Geschmacksrichtung, z. B. Cappuccino.

Dessert

Level 

 4

 40 Min.

Zutaten

200 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Vanille*
3	Eier
125 g	weiche Butter
100 g	Zucker
100 ml	Milch 3,5 %
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

Nährwerte pro Portion

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