

Waffeln mit Schattenmorellen

Level

 4

 40 Min



94820357 | © Thinkstock - Thinkstockphoto.de

Zutaten (4 Portionen)

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



Alternative Produkte:

Fresubin® Protein Energy DRINK
Fresubin® Energy Fibre DRINK

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. Kirschsafft 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.