



Lidl-Waffeltorte mit Beeren und Mango

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	125 g
Zucker	130 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 Päckchen
Buttermilch	200 ml
Öl zum Einfetten	1 EL
Zitronen	1 St.
Mascarpone	250 g
Schlagsahne	200 g
Minze, frisch	5 g
Himbeeren, frisch	200 g
Heidelbeeren, frisch	200 g
Mango	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, feine Reibe, Schöpfkelle, Waffeleisen

1. In einer Schüssel Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. 70 g Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz zugeben und verrühren. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Buttermilch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Buttermilch zugeben.
2. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Fertige Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. In einer Schüssel Mascarpone, 50 g Zucker, 1 EL Zitronensaft und Zitronenabrieb verrühren. In ein hohes Gefäß Sahne geben und mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Schlagsahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.
4. Minze waschen und Blättchen abzupfen. Beeren waschen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in Scheiben schneiden.
5. Fertige Waffeln mit jeweils 3 EL Mascarponecreme bestreichen, einige Beeren daraufgeben und mit einer weiteren Waffel schichten. Dies so lange wiederholen, bis alle Waffeln geschichtet sind. Mit Minze und übrigen Beeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	276 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g