



Limettenwaffeln mit Kokospfirsichen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	1 St.
Eier	3 St.
Milch	250 ml
Butter	125 g
Salz	
Zucker	80 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Pfirsiche	4 St.
Kokosraspel	4 EL
Vanilleeis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Limette heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen. In einem Topf auf niedriger Stufe Milch leicht erwärmen.
2. In einer Schüssel Butter, Limettenschale, Salz und Zucker cremig rühren. Eigelb zufügen. Mehl, Limettensaft und Milch unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben und zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne Kokosraspel auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. fettfrei rösten.
4. Waffeleisen vorheizen und leicht fetten. Aus dem Teig nach und nach Waffeln darin backen, warm stellen. Mit Pfirsichen, Kokosraspeln und Vanilleeis anrichten.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	750 kcal
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	35 g