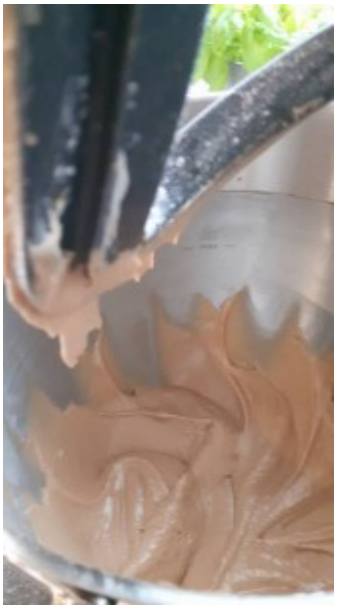
Kaffeewaffeln mit Tiramisucreme





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Nießl Vitek

Zutaten für ca. 12 Stück

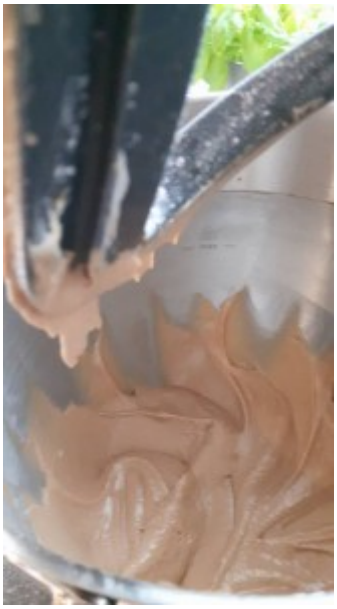
Zutaten:
Kaffeewaffeln
200g Butter
100g Zucker
etwas Vanilleessenz
200ml warmen Kaffee
4 Eier
350g Mehl
1 Pkg. Backpulver
2-3 EL Kakaopulver

Creme:
200g Schlagobers (Sahne)
200g Frischkäse
250g Mascarpone
50-80g Zucker
optional: ein Schuss Amaretto oder Vanilleessenz

Zubereitung:

Creme:

Gebt zuerst Schlagobers zusammen mit dem Zucker in die „CC-Schüssel“ und auf hoher Stufe mit dem Flexi aufschlagen. Nach und nach portionsweise Frischkäse und Mascarpone dazu und zu guter Letzt noch der Amaretto oder/und die Vanilleessenz dazu.



Die Masse sollte schön fest, aber durch das Obers schön luftig sein.

In eine kleine Schüssel umfüllen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Kaffeewafferl:

Die Butter in grobe Stückchen zerteilen, in die gereinigte „CC-Schüssel“, Zucker und Vanilleessenz dazugeben.

In einem weiteren kleineren Gefäß alle trockenen Zutaten, also Mehl, Backpulver und Kakaopulver grob durchmengen.

Eier verquirlen, bereit stellen, damit diese parallel zum rühren zum Teig hinzugegeben werden können.

Butter mit Zucker und der Vanilleessenz mit dem Flexi schaumig schlagen, nach und nach den noch warmen Kaffee dazugeben.

Als nächstes folgen die Eier die zum Teiggemisch hinzukommen.

Zuletzt nach und nach die Mehlmischung hinzugeben. Schlagt den

Teig solange durch, bis das Mehl eingearbeitet ist.

Den Teig bei Zimmertemperatur etwas stehen lassen.

Waffeleisen vorheizen, bei Bedarf fetten – anschließend den Teig portionsweise auf die Waffelplatten und backen.



Zum Servieren je eine Waffel auf einen Teller geben, mit aufgeschnittenen Früchten großzügig belegen, darauf eine Nocke der Tiramisucreme geben.

Wer möchte kann die Creme noch mit Kakaopulver bestäuben.