



Herz-Kokoswaffeln mit Ananas und Ingwersahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Waffeln auf eine etwas andere Art, einfach köstlich

Zutaten

- Für die Waffeln:
- 250 g gesiebtetes Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Tütchen Backpulver
- 1 Tl Zitronensaft, etwas Abrieb
- 1 Tl Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 100 g Honig
- 100 g Kokosraspeln
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- Für die Ananas und Honig - Ingwersahne:
- 1/2 Ananas in Stücken
- 2 Cl Rum
- 1 Becher geschlagene Sahne
- Geriebener Ingwer nach Geschmack
- 1 Tl Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Mehl mit 1 Prise Salz und dem Backpulver mischen. Die Eigelbe mit dem Honig gut schaumig rühren, Vanillezucker und Zitrone dazu geben.

Schritt2

Die Milch, Kokosflocken und das Mehl verrühren, das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten locker unterheben.

Schritt3

Das Waffeleisen erhitzen und einfetten und 2 El Teig in die Mitte geben.

Schritt4

2 - 3 min. lang, goldgelbe Waffeln heraus backen, danach in Herzchen teilen.

Schritt5

Zwischendurch die Ananasstücke mit Rum marinieren, ev. noch etwas Honig dazu geben. Die steif geschlagene Sahne mit geriebenem Ingwer versetzen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Den Ananas Salat in der Mitte eines schönen Dessertellers anrichten, drum herum die Herzwaffeln verteilen. Obenauf thront ein kräftiger Esslöffel Ingwersahne.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** ananas, kokos, waffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herz-kokoswaffeln-mit-ananas-und-ingwersahne/>