

Krumkake Waffeln mit Ananasquark für 14 Personen

Was wird benötigt !

- Waffelhörnchenautomat für die dünne Waffel

Teig und Füllung

- 100 g Kokosflocken
- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 125 ml Kokosmilch
- 4 Scheiben Ananas
- 250 g Sahnequark
- Honig
- 100 g Sahne

So wirds gemacht !

1. Die Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und 75g Kokosflocken mischen, abwechselnd mit Kokosmilch und 1 Schuss Mineralwasser unterrühren.
(Hinweis: Der Teig muß gut vom Löffel laufen, mehr Wasser hilft)
2. Den Teig im Hörnchenautomat goldbraun ausbacken und über einem mittelhohen Glas zur Schale formen und auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Ananas abtropfen lassen und in Würfel scheiden. Mit Sahnequark, 25g Kokosflocken und etwas Honig verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Danach in die Waffelschale füllen und mit einigen Ananasstücken oben drauf anrichten.