

Himbeer-Baiser mit friesischen Waffeln

Zutaten für das Baiser (für 4 Personen):

- 120 g Baiser
- 500 g gefrorene Himbeeren
- 500 g Vanille-Joghurt
- 250 ml Sahne

Die Sahne steif schlagen und in einer Schale mit dem Joghurt verrühren. Baiser grob zerkleinern.

Danach schichtweise in kleine Gläser füllen. Zuerst eine Schicht Baiser hineingeben, dann etwas Sahne-Joghurt-Mischung und darauf Himbeeren. Noch einmal in der Reihenfolge befüllen. Den Nachtisch ein paar Stunden kühl stellen.

Zutaten für die Waffeln:

- 180 g Zucker
- 125 g Margarine
- 200 g Mehl
- 0,5 EL Soßenbinder
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 ml Wasser

Alle Zutaten verrühren und portionsweise in einem Hörnchen-Waffeleisen backen. Mit einer Gabel die dünnen Plättchen aus dem Eisen nehmen und sofort zu einem Waffelröllchen drehen.

Die Waffeln lassen sich auch im Backofen bei etwa 190 Grad (Ober-/Unterhitze) zubereiten. 3 bis 5 Minuten backen, bis der Rand leicht gebräunt ist.

Sendung/Quelle: Wie lecker ist das denn?!

Sendetermin: 13.08.2023

Koch/Köchin: Jens Hartmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen