



# 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/>