



Waffeltürmchen mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten



Wartezeit:
-



Zutaten
für 10 Portionen

Für den Teig

65 g Margarine, weich
25 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
0,25 Packungen Backpulver
125 g Weizenmehl (Type 405)
130 ml Milch
15 g Kakaopulver

Für die Füllung:

5 kinder Riegel
200 g Quark

Für die Deko:

15 g Puderzucker

Utensilien:

Küchenwaage, Messbecher,
Schüsseln, Topf, Messer,
Schneidebrett, Handrührgerät,
Waffeleisen mit Herzform, Sieb

Zubereitung:

1. Schritt:

Für den Teig Margarine, Zucker, Eier, Salz, Backpulver, Mehl und Milch in einer Schüssel verrühren. Teig halbieren und auf zwei Schüsseln aufteilen. Einen Teig mit Kakao-pulver verrühren. Pro Waffelherz je eine Hälfte mit dunklen Teig und hellen Teig bedecken und goldbraun ausbacken. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Schritt:

Für die Creme kinder Riegel hacken und in einer Schüs-sel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die ge-schmolzenen kinder Riegel mit Quark vermengen und komplett auskühlen lassen. Waffeln in einzelne Herzen auftrennen. Mit zwei Esslöffeln je 2 Nocken von der Creme abstechen und auf ein Herz geben, bis die Hälfte aller Herzen mit Creme bedeckt sind. Jeweils mit einem zweiten Herz toppen, andrücken und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Dazu passen frische Beeren oder andere saiso-nale Früchte.

Portionen: 10 Stück
Pro Portion: 78 g (Stück)
Pro Portion: 213 kcal

Kinder
Riegel®