



Ölz Frischeiwaffeln als Orange-Brombeere Schnitten

Sommerliches Dessert für deine Gartenparty!



Zutaten

1 Packung Ölz Frischeiwaffeln

Kühlzeit: 120 min

MASCARPONEMOUSSE:

1 Bio-Ei

50 g Kristallzucker

250 g Mascarpone

3 EL Amaretto

3 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

120 g halbgeschlagene Sahne

Abrieb von 1/4 Orange

STREUSEL:

100 g weiche Butter

70 g brauner Zucker

70 g Zucker

140 g Mehl

100 g Brombeermarmelade (alternativ andere Beerenmarmelade)

250 g Brombeeren (alternativ auch Himbeeren, Erdbeeren etc.)

Minze- und Zitronenmelisseblätter zum Garnieren

Zubereitungszeit

30 min

1. Mascarponemousse zubereiten:

Ei und Kristallzucker schaumig aufschlagen.

Mascarpone einrühren, bis die Masse glatt ist.

Amaretto leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Amaretto-Gelatine, geschlagene Sahne und abgeriebene Orangenschale vorsichtig unter die Mascarponemasse heben.

Das Mousse für ca. 2 Stunden kühl stellen.

Danach in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen.

2. Streusel herstellen:

Butter, braunen Zucker, Zucker und Mehl rasch zusammenkneten. Den Teig kurz ruhen lassen.

Mit einem Reibeisen den Teig auf Backpapier mittelgrob reiben. Bei 175 °C ca. 5 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

3. Waffelstreifen zubereiten:

Ölz Frischeiwaffeln mit heißer

Brombeermarmelade dünn bestreichen. Die

bestrichenen Waffeln in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

4. Anrichten:

Das Mascarponemousse in Tropfenform auf die Waffelstreifen aufdressieren. Die Streifen mit frischen Brombeeren belegen. Mit den vorbereiteten Streuseln bestreuen. Mit Minze- oder Zitronenmelisseblättern garnieren.