

Rezept

Kokoswaffeln mit Mangocreme

Ein Rezept von Kokoswaffeln mit Mangocreme, am 25.05.2025

Zutaten

150 g weiche zimmerwarme Butter

3 zimmerwarme Eier

90 g Weizenmehl (Type 405)

Salz

1 reife Mango

2-3 EL Puderzucker

Kokosflocken zum Bestreuen

150 g Zucker

90 g Kokosflocken

90 g Speisestärke

120 ml Kokosmilch (s. Rezept-Tipp)

200 g Crème double

weiche Butter fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

- 1. Die Butter mit dem Zucker in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes kurz durchrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Kokosflocken dazugeben und die Masse in der Rührschüssel in ca. 5 Min. schaumig rühren.
- 2. Mehl und Speisestärke mischen, auf die Butter-Eier-Creme sieben und mit 1 Prise Salz mit dem Teigspatel oder Schneebesen rasch unterrühren, dabei die Kokosmilch zugeben. Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 10 Min. ruhen lassen.
- 3. In der Zwischenzeit für die Mangocreme Mango mit einem Sparschäler schälen und jeweils vom Fruchtkern aus die zwei Mangohälften mit einem scharfen Messer abschneiden. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Ein Drittel der Mangowürfel für die Garnitur beiseitestellen. Die übrigen Fruchtwürfel in einem Mixbecher mit der Crème double und dem Puderzucker mit dem Pürierstab fein pürieren. Eventuell noch etwas Puderzucker dazugeben, wenn die Creme noch nicht süß genug ist. Die Creme bis zum Servieren kalt stellen.
- 4. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 gehäufte EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- 5. Die noch warmen Waffeln mit Kokosflocken bestreuen. Jeweils mit einem Klecks Mangocreme sowie Mangowürfeln garnieren und sofort servieren.