Kokos-Waffeln mit Mango & weißer Schoko-Creme



Zutaten:

Für 8 Waffeln, je nach Größe

- 140 g Butter zimmerwarm
- O 3 Eier trennen
- 180 g Mehl Typ 405
- 60 g Kokosmehl
- O 130 g Zucker
- 1 Handvoll Kokosraspel
- O 120 ml Mineralwasser

Früchte nach Jahreszeit oder Geschmack

Für die weiße Schokoladencreme

einen Vanillepudding (nach Packungsangaben) kochen (evtl. etwas mehr Milch nehmen) und die kleingehackte weiße Schokolade (hier 100 g) in den heißen Pudding geben, einmal kurz aufkochen und in eine Schüssel zum Abkühlen füllen. Direkt auf den Pudding eine Frischhaltefolie legen, Luft ausstreichen, damit keine Haut entsteht. Vom Deckel tropft immer Wasser, wenn man ihn abnimmt

Zubereitung Waffeln:

Eigelb, Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehle mischen und sieben. Mehlgemisch und Wasser in drei Portionen dazugeben und gut einarbeiten.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Teig für gut 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und anschließend im Waffeleisen ausbacken.

Guten Appetit!!