

Topfen-Sahne-Waffeln

Mit den Topfen-Sahne-Waffeln ist die süße Nachmittagsjause gerettet. Ein Rezept das sich sehen lassen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

18 Stk.	Waffeln (klein/fertige)
250 g	Topfen
250 g	Schlagobers
15 g	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
3 TL	San Apart (oder Sahnesteif)
3 TL	San Apart (oder Sahnesteif)
2 Dosen	Mandarinen (je 175g ATG)
3 EL	Mandarinenensaft (von den Dosen)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
9 Stk.	Mandarinenstücke

Zubereitung

1. Vorweg sei gesagt das die **Topfen-Sahne-Waffeln** mit selbstgemachten Waffeln natürlich viel besser schmecken. Wer also ein belgisches Waffeleisen besitzt, kann die Waffeln gerne auch mit seinem Lieblingsrezept selbst zubereiten. Waffelteig-Rezepte findet ihr aber auch [hier](#) in unserer Datenbank.
2. Ansonsten greift ihr zu gekauften Waffeln und legt eine Form (ca.30x23cm) damit aus (9

Stück).

3. Anschließend die Mandarinen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen und 9 Mandarinstücke für die spätere Dekoration zur Seite legen.
4. Jetzt den Topfen, mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker, dem Zitronensaft, 3 TL San Apart (oder Sahnesteif) und den Mandarinsaft zu einer glatten Masse verrühren.
5. Dann das Schlagobers mit ebenfalls 3 TL San Apart (oder Sahnesteif) nach Packungsanleitung steif schlagen.
6. Als nächstes das Schlagobers unter die Topfencreme heben.
7. Danach die Mandarinen (kleingeschnitten) vorsichtig unter die Creme heben.
8. Nun die Creme auf den Waffeln verteilen und glatt streichen.
9. Letztendlich die restlichen 9 Waffeln auf der Creme anordnen und die Form abgedeckt für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen (sie sollten gut durchziehen).
10. Vor dem Servieren nach belieben Schlagobers steif schlagen, jede Waffel mit einem Tupfen verzieren und mit einem Stück Mandarine dekorieren.

Tipp

Die Waffeln zusätzlich mit etwas Staubzucker dekorieren.