Waffelkuchen mit Erdbeeren

Der Waffelkuchen mit Erdbeeren und einer luftigen, süßen Erdbeer-Topfencreme schmeckt erfrischend und ist perfekt für warme Tage, spontane Gäste und als leichtes Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

18 Stk.	Waffeln (Frischei-Waffeln)
200 g	Erdbeeren (pürierte)
60 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
300 g	Erdbeeren
400 g	Magertopfen
500 g	Schlagobers
50 g	Sofort-Gelatine
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den no bake **Waffelkuchen mit Erdbeeren** eine rechteckige Springform (ca. 30 x 20 cm) oder einen Backrahmen mit Backpapier auslegen. Den Boden gleichmäßig mit Waffeln auslegen.

2. Einen Teil der Erdbeeren mit Zucker und Vanillezucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und beiseitestellen. Das Erdbeerpüree mit dem Magertopfen glatt verrühren. Das Schlagobers mit Sofort-Gelatine steif schlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Die Erdbeerstückchen unterheben.

3. Die Erdbeercreme auf den Waffelboden geben und glattstreichen. Anschließend eine weitere Schicht **Waffeln** darauflegen.

4. Den Waffelkuchen mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen und fest werden

lassen. Vor dem Servieren den Rand entfernen und den Waffelkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Frische Erdbeeren als Deko machen ihn besonders ansprechend.

Tipp