

Buttermilchwaffeln mit Brombeer Joghurt Mousse



So wird's gemacht

Waffeln:

Buttermilch, Zitronenabrieb- und Saft sowie Sahne mischen. Mehl, Vanille, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Eier schaumig schlagen, Butter schmelzen und in die Eier geben. Abwechselnd Mehlgemisch und SahneButtermilchmischung unterrühren. Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen und 3-5 Minuten goldbraun ausbacken (je nach Waffeleisen und Größe).

Waffeln können sowohl im Herz- als auch im belgischen Waffeleisen gebacken werden.

Mousse:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Beeren mit 80g Zucker und Vanille sowie Zitrone in einen Topf geben um zum Kochen bringen, pürieren, durch ein Sieb streichen und erneut zum Kochen bringen. Eigelbe unter Rühren hinzufügen, weiter erhitzen. Gelatine einrühren, Masse abkühlen lassen. Eiweiße kurz aufschlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen. Eiweiße steif schlagen. Sahne steif schlagen. Joghurt in die Beerenmasse rühren, Sahne unterheben und zum Schluss die Eiweißmasse unterheben. Masse in 4-6 Dessertgläser füllen und ca. 2-4 Stunden kalt stellen.

Einkaufsliste:

Waffeln (Für etwa 8 große Waffeln)

380g Mehl
100g Zucker (Nach Belieben)
2 TL Backpulver
Abrieb einer Zitrone
1 EL Zitronensaft
Prise Salz
1 Vanilleschote
4 Eier
160g Butter
300ml Buttermilch
300ml Sahne

Außerdem:

Puderzucker

Mousse:

300g TK Brombeeren
2 Eigelb
150g Zucker
2 EL Zitronensaft
Mark einer Vanilleschote
2 Blatt Gelatine
2 Eiweiß
150ml Joghurt
50ml Sahne