

Rezept der Woche:



Orangen-Waffeltorte mit Heidelbeeren

Zutaten für ca. 12 Stück:

120 g weiche Butter, Saft und Schalenabrieb von 1 Bio-Orange, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 150 ml saure Sahne, 200 g Mehl, 2 TL Backpulver, 250 g Magerquark, 200 ml Sahne, 750 g Heidelbeeren, 100 g Gelierzucker 2:1, 1 Prise Zimt, Waffeleisen zum Backen der Waffeln

Zubereitung:

Butter, Orangenschale, 100 g Zucker und Vanillezucker 3 Min. schaumig schlagen.
Eier und saure Sahne unterschlagen. Mehl und Backpulver unterrühren.
Aus dem Teig 5 Waffeln backen.
Sahne schlagen. Quark mit 80 g Zucker verrühren und geschlagene Sahne unterheben.
Waffeln, Beeren und Quarksahne abwechselnd zu einer Torte schichten.
40 ml Orangensaft mit Gelierzucker und Zimt aufkochen und abkühlen lassen.
Die Torte mit dem Sirup beträufeln und servieren.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de