



# Ölz Frischeiwaffeln "Trifle" mit frischen Früchten

Süßer Genuss für warme Tage – leichtes Dessert mit fruchtiger Note



## Zutaten

1 Packung Ölz Frischei Waffeln  
250 ml Schlagobers  
150 g Mascarpone  
½ TL Vanille Extrakt  
2 EL Staubzucker  
½ TL Zitronensaft  
2 EL Kristallzucker  
1 Packung Erdbeeren  
1 Packung Himbeeren  
2-3 Nektarinen  
1 Packung Brombeeren  
1 Packung Heidelbeeren  
Minze

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Früchte vorbereiten

Einen guten Mix der Beeren und einige Nektarine-Scheiben in einer Schüssel mit 2 EL Kristallzucker bestreuen, umrühren und einige Minuten stehen lassen.

### 2. Creme zubereiten

In einer Rührschüssel Schlagobers, Mascarpone, Vanille-Extrakt und Staubzucker cremig schlagen.

### 3. Waffeln zuschneiden

Die Ölz Frischei Waffeln in 4 kleine Stücke schneiden.

### 4. Trifle in Gläser füllen

Nun circa 4 Gläser mit den verschiedenen Schichten befüllen. Zuerst einige der Waffelstücke in die Gläser platzieren. 1 EL des Früchtemix und 1 EL der Creme obendrauf. In dieser Reihenfolge weiter schichten, bis die Gläser voll sind.

### 5. Dekorieren

Am Ende mit einer Waffel und frischer Minze dekorieren und genießen.