Ölz Frischeiwaffeln mit frischen Früchten & Mandelmousse

Sommerliches Dessert für 3 Portionen



Zutaten
3 Stück Ölz Frischeiwaffeln
Handvoll Erdbeeren
1 Banane
1 Kiwi
3 Himbeeren
Mandelmousse
Handvoll Mandelblätter

Zubereitungszeit
10 min

1. Waffeln vorbereiten:
Ölz Frischeiwaffeln in Dreiecke schneiden und in Form einer Eiswaffel anordnen.

2. Mandelmousse auftragen:
Den oberen Teil der Waffeln mit Mandelmousse bestreichen.

3. Obst vorbereiten:
Banane & Kiwi schälen. Erdbeeren vom Grün befreien. Das Obst in dünne Scheiben schneiden.

4. Waffeln belegen:
Die Obstscheiben dekorativ auf die Frischeiwaffeln legen.

5. Garnieren & Servieren:
Mit Himbeeren & Mandelblättern bestreuen.

6. Genießen!
Ein leichtes, fruchtiges & sommerliches Dessert – perfekt für warme Tage!