

# Ölz Frischei Waffeln "Trifle" mit Früchten & Mascarpone

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.