



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!