

# Mandel-Waffeln mit Himbeer-Sorbet

**Für zwei Personen**

**Für die Mandelwaffeln:**

50 g gehackte Mandeln	100 g Butter	2 Eier
150 g Mehl	50 g Mandelmehl	80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	Puderzucker, zur Dekoration

**Für das Himbeersorbet:**

250 g TK-Himbeeren	1 Zitrone	50 ml Rotwein
50 g Zucker		

Für das Himbeersorbet Zucker mit etwas Wasser aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Zitrone auspressen und ein Esslöffel Zitronensaft mit Rotwein und Himbeeren pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren. Zuckersirup unter die Himbeeren rühren, anschließend in das Gefrierfach stellen.

Für die Mandelwaffeln Waffeleisen vorheizen. Butter in einem Topf schmelzen, mit Zucker und Vanillezucker verschlagen. Eier nacheinander hinzufügen und unterrühren. Backpulver und Mehl mit dem Mandelmehl vermischen, sieben und unter die Butter mischen. Etwas lauwarmes Wasser hinzugeben, Mandeln unterheben. Mischung portionsweise etwa 4 Minuten ins Waffeleisen geben.

Mandelwaffeln mit Puderzucker bestäuben, mit dem Himbeersorbet auf einem Teller anrichten und servieren.

Sina Nathalie Grafen am 07. April 2016