

Kokos-Waffeln mit Mango-Mus

Für zwei Personen

Für die Kokoswaffeln:

2 Eier	150 g Mehl	150 g Zucker
100 g Margarine	1 Päckchen Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Dose Kokoscreme	100 g Kokosraspeln	

Für das Mangomus:

2 Mangos	150 ml Sahne	2 EL Zucker
----------	--------------	-------------

Das Waffeleisen vorheizen.

Eier, Mehl, Zucker, Margarine, Vanillezucker, Backpulver und Kokoscreme verrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Den Teig im Waffeleisen goldgelb ausbacken.

Mangos schälen, in Scheiben schneiden und mit Zucker karamellisieren und pürieren. Die Sahne steif schlagen und mit Zucker abschmecken.

Das Mangomus als Spiegel auf dem Teller verteilen und die Waffel und die Sahne mit den Kokosraspeln darüber geben und servieren.

Kevin Grafen am 29. Oktober 2015