

## ZUTATEN

150g Butter  
90g Zucker  
4 Eier  
220g Mehl  
1TL Backpulver  
3 TL Lebkuchengewürz  
1EL Orangenabrieb  
150ml Milch  
100g gehackte Mandeln  
Sonnenblumenöl zum Backen  
200ml Cremefine zum Schlagen  
30g Honig  
2 Granatäpfel  
1 Orange  
50g weiße Schokolade  
50g Zartbitterschokolade

## LEBKUCHEN WAFFEL SANDWICHES

1. Waffeleisen vorheizen
2. Für den Waffelteig weiche Butter zusammen mit 70g des Zuckers und den Eiern schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Abrieb der Orange zufügen und gut vermischen. Milch nach und nach hinzufügen und zu einem flüssigen Teig verrühren. 50g der gehackten Mandeln unterheben
3. Waffeleisen mit etwas Sonnenblumenöl befetten und je 1/2 Suppenkelle Teig in die Mitte geben. Waffel bei mittlerer bis hoher Hitze goldbraun backen, vorsichtig vom Waffeleisen lösen, gut auskühlen lassen und anschließend die kleinen Waffelherzen voneinander lösen
4. Cremefine zusammen mit Honig und restlichen 20g Zucker steif schlagen. Granatäpfel aufschneiden, Kerne herauslösen und diese auffangen. Orange halbieren und anschließend in Scheiben schneiden. Schokoladen separat voneinander im Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen und Beiseite stellen
5. Nun kommt alles zusammen: Ein Waffelherz nehmen, Creme darauf streichen, mit Granatapfelkernen oder Orangen, sowie gehackten Mandeln dekorieren. Zweites Waffelherz darauf legen, Schokolade auf das Sandwich beträufeln und alles bis zum Servieren kühlen

REZEPT FÜR: CA. 30 STÜCK  
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN