

# Hafer-Waffeltorte mit Früchten und Joghurtcreme

👉 Leicht ⌚ ca. 40 Min.



## Zutaten | 5 Portionen

200 g Hafermehl  
100 g zarte Haferflocken  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
500 ml Milch  
2 Eier  
100 g weiche Butter  
400 g Quarkcreme Pflirsich  
1 Mango  
200 g TK-Himbeeren  
(aufgetaut)  
1 EL Puderzucker  
100 g frische Himbeeren  
3 Zweige Minze

## Zubereitung

Hafermehl, Haferflocken, Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch in eine Schüssel geben und gründlich vermengen.

Etwa 10 Minuten quellen lassen.

Waffeleisen erhitzen, leicht einfetten, dann portionsweise den Hafer-Waffelteig ins Waffeleisen geben und zu Waffeln ausbacken.

Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mango von Kern und Schale lösen und in kleine Würfel schneiden.

Die aufgetauten TK-Himbeeren pürieren, durch ein feines Sieb streichen, um die Kernchen zu entfernen und das Himbeermark mit Puderzucker glattrühren.

Die Waffeln mit Quarkcreme, Mangowürfeln, Himbeeren und Himbeermark nun zu einer mehrstöckigen Waffeltorte schichten, mit Minze und Puderzucker garnieren und servieren.

