

# **Kokoswaffeln mit Zitrus-Früchten**

## **Zutaten für 6 Stück:**

- 3 Eier
- 130 g Vollrohrzucker\*
- 160 g Mehl, 1 EL Speisestärke
- 2 TL Backpulver, etwas Salz
- 125 g Butter, zimmerwarm
- 70 g Kokosflocken\*
- 6 Kugeln Vanilleeis
- 2 Orangen, 1 Grapefruit, 2 Mandarinen
- 2 Stiele Basilikum, ½ Vanilleschote\*
- 250 ml Orangensaft\*
- 200 ml Kokosmilch\*
- Puderzucker

\* *im Weltladen erhältlich*

## **Zubereitung:**

- ☺ Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. 30 g in einen tiefen Teller geben. Vanilleeis darin wälzen. Auf ein Brettchen geben und wieder tiefkühlen.
- ☺ Orangen, Grapefruit und Mandarinen schälen, so dass die weiße Haut völlig entfernt ist. Alle Früchte ca. in 5 mm dicke Scheiben schneiden. 3 Basilikumblätter abzupfen und zur Seite legen. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Stärke mit 2 EL Saft glatt rühren. 40 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Restlichen Saft Vanilleschote und -mark und Basilikum zugeben und aufkochen lassen. Über die Früchte geben und abkühlen lassen. Restliche Basilikumblätter in Streifen schneiden und mit den Früchten mischen.
- ☺ Übrige Kokosflocken mit Mehl, Backpulver und etwas Salz mischen. Butter mit 90 g Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Kokosmilch abwechselnd mit der Mehlmischung unterrühren. Im Waffeleisen backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Mit den Zitrusfrüchten und Eis servieren.

***Guten Appetit***