



SCHNELLE WAFFELTORTE MIT ROTER GRÜTZE OHNE BACKEN TM6



Gesamt: 4h 30min
Zubereitung: 4h 30min



16 Stück



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Schmetterling
Spatel

Zutaten

Schnelle Waffeltorte mit Roter Grütze ohne Backen

28 Frischeiwaffeln
1000 Gramm Sahne
600 Gramm Schmand
4 Päckchen Vanillezucker oder 4
TL selbstgemachter Vanillezucker
500 Gramm Rote Grütze

Zubereitung

Die Springform mit Backpapier und der ersten Lage Waffeln auslegen.

Rühraufsatz einsetzen, Sahne in den Mixtopf geben und auf **Stufe 3** ohne Zeiteinstellung bis zur gewünschten Festigkeit unter Beobachtung steif schlagen. Vanillezucker währenddessen einrieseln lassen.

Rühraufsatz entfernen.

Mit Hilfe des Spatels den Schmand unter die steife Sahne heben.

Die Hälfte der Sahne-Schmand-Masse auf den Waffeln verteilen.

Eine weitere Lage Waffeln auf die Masse legen.

Die restliche Sahne-Schmand-Masse auf den Waffeln verteilen.

Als letztes wird die rote Grütze aufgetragen.

Den Kuchen vier Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [isabel_1971](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>