

Gewürzmandeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Waffeln

Beeren

* Waffelteig:

60 g Butter
75 g Zucker
Salz
1 ts Bourbon-Vanillezucker
2 Eier
100 g Schmand
50 ml Milch
1 tb Öl
1 ts Backpulver
125 g Mehl
1 ts Zimtpulver
1 tb Butterschmalz

* Kompott:

400 g TK-Heidelbeeren
60 g Zucker
Saft und Schale von je 1
-- Zitrone und Orange
-- (unbehandelt)
100 ml Rotwein
1 ts Zimtpulver
1 ts Speisestärke

* Außerdem:

2 tb Puderzucker
250 ml Schlagsahne

1. Für den Waffelteig die zimmerwarme Butter mit Zucker, Salz und dem Vanillezucker schaumig rühren. Eier, Schmand, Milch und Öl zugeben und einen glatten Teig daraus rühren. Zuletzt Backpulver, Mehl und Zimt mit dem Teig verquirlen und glattrühren. Den Teig beiseite stellen. 2. Für das Kompott die Heidelbeeren in einem Sieb über einem Topf auftauen lassen und den Saft auffangen. 3. Den Zucker in einem flachen, breiten Topf hellbraun karamelisieren lassen und mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Rotwein und Heidelbeersaft zugießen und etwa 5 Minuten kochen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. 4. Die Sauce mit Zimt, Zitronen- und Orangenschale würzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren, die Sauce damit binden und 30 Sekunden gut durchkochen lassen. Die Heidelbeeren zugeben, einmal aufkochen lassen, vom Herd ziehen und abkühlen lassen. 5. Zum Waffelbacken das Butterschmalz zerlassen. Das Waffeleisen mit wenig Butterschmalz einpinseln. Portionsweise Teig hineingeben und Waffeln backen. 6. Die

gebackenen Waffeln in Dreiecke schneiden und mit Puderzucker bestreuen. Die Waffeln mit Heidelbeerkompott und geeeschlagener Sahne servieren.