

## Hefeteigwaffeln

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

### Backen

250 g Heidelbeeren  
125 g Butter  
80 g Heller Sirup (1)  
1 Orange;unbehandelt  
80 g Schmand  
150 g Pecannusskerne  
400 g Mehl  
1 pk Backpulver  
150 g Creme double  
2 tb Whiskey-Sahnelikör  
120 g Sirup (2)

Die Heidelbeeren verlesen und auf einem kleinen Tablett im Gefriergerät ca. 20 Min. bis zur Fertigstellung des Teigs anfrieren lassen. Butter bei schwacher Hitze schmelzen, Sirup (1) darin unter Rühren auflösen. Die Orangenschale fein abreiben, 4 Esslöffel Saft auspressen. Orangenschale und Saft mit dem Schmand unter die Butter rühren. Die Pecannusskerne sehr fein hacken. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Buttermischung und Nüsse unterrühren. Dann die gekühlten Heidelbeeren locker unterkneten. Den Teig zur Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer abgeflachten Kugel rollen und in eine Muffin-Form setzen. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) auf der :2. Einschubleiste von unten 25 Minuten backen. Die Creme double mit dem Likör glattrühren und mit dem restlichen Sirup zu den lauwarmen Muffins servieren.