

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Knusprige Waffeln mit Sauerrahm, Zwetschken & Zimt



30 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Für den Zwetschkenröster: 500 g Zwetschken (ohne Stein), 100 ml Zwetschkensaft, 150 ml Rotwein, 80 ml Portwein, 120 g Zucker, 30 g Maisstärkemehl, 1/2 Zimtstange, 1 Vanilleschote, 3 Gewürznelken.

Für den Waffelteig: 200 ml Milch, 200 g glattes Mehl, 3 Eidotter, 7 Eiweiß, 4 g Backpulver, 100 g Kristallzucker; Staubzucker.

Zimtschaum: 100 g Sauerrahm, 100 g Crème fraîche, Staubzucker, Saft von 1/2 Zitrone, geriebene Orangenschale, Zimtpulver nach Geschmack.

Zubereitung

Für den Zwetschkenröster die Zwetschken entkernen. Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Portwein und Zwetschkensaft zugeben. Die entsteinten Zwetschken, Zimtstange, Vanilleschote sowie die Gewürznelken untermengen und in ca. 10 Minuten weich dünsten. Maisstärkemehl mit etwas Wasser verrühren und den Zwetschkenröster damit binden.

Für den Waffelteig Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Milch, Mehl, Eidotter und Backpulver verrühren und den Eischnee unterziehen. Das Waffeleisen vorheizen und die Masse einfüllen. Goldgelbe Waffeln backen und diese mit Staubzucker bestreuen.

Für den Zimtschaum alle Zutaten verrühren, passieren und in eine Siphonflasche füllen. Mit einer Kapsel befüllen.

Die gebackenen Waffeln mit Zwetschkenröster und Zimtschaum auf Tellern anrichten.