

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 12. Mai 2017**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Waffeln mit flambierten Erdbeeren und  
Crème pâtissière**

**35 Minuten/ aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

300 g Erdbeeren, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Butter, 2 EL Zucker, Grand Marnier, 125 g Zucker; 3 Eidotter, 1 Ei, 40 g glattes Mehl, 1 Vanilleschote, 500 ml Milch.

Für die Waffeln: 250 g weiche Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 250 g glattes Mehl, 1 Packung Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 EL Öl, Fett für das Waffeleisen.

Zum Garnieren: Staubzucker, frische Minze.

### **Zubereitung**

Für die Waffeln in einer Rührschüssel Butter und Zucker miteinander verrühren. Die Eier unter Rühren hinzugeben. Mehl mit Vanillezucker und Salz vermengen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss das Öl hinzugeben.

Das Waffeleisen mit Fett einpinseln. Einen Schöpflöffel Teig auf das Eisen geben und dieses schließen. Im auf 190 °C vorgeheizten Griller garen. Nach einer Minute das Waffeleisen wenden und die Waffeln weitere 2 Minuten grillen, bis diese goldbraun sind.

Die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Etwas Butter in eine Pfanne schmelzen, Zucker zugeben und karamellisieren. Die Erdbeeren darin durchschwenken, mit groben Pfeffer würzen und mit dem Grand Marinier flambieren.

Für die Creme die Eidotter mit dem Ei und dem Zucker aufschlagen. Ausgekratztes Vanillemark zugeben und weiter schlagen. Mehl beimischen und wieder kurz aufschlagen. Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und langsam in die Eimasse rühren. Zurück in den Topf gießen und bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren 4 bis 5 Minuten köcheln. Die Creme auf die fertigen Waffeln streichen und die Pfeffererdbeeren darauf setzen. Mit Staubzucker bestreuen und mit frischer Minze garnieren.