

# Waffeln mit Karamellsoße

Gebäck » Waffeln

## Zutaten (4 Personen)

- » 250g Butter/Margarine
- » 250g Puderzucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 2 cl Amaretto
- » 4 Ei(er)
- » 125g Mehl
- » 125g Stärke
- » Öl
- » 100g Zucker
- » 50g Walnüsse
- » 2 EL Honig
- » Vanille-Eis

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

Teig vorbereiten:

- Butter verrühren
- gesiebten Puderzucker, Vanillinzucker und Likör einrühren
- Eier einzeln unterrühren
- Mehl und Stärke unterrühren

Soße zubereiten:

- Zucker hellbraun karamellisieren lassen
- Topf vom Herd nehmen
- Nüsse im Karamell wenden
- Nüsse auf einer Unterlage trocknen lassen
- restliches Karamell wieder erhitzen
- mit 100ml Wasser ablöschen
- Honig zugeben

Waffeln backen:

- Waffeleisen fetten und erhitzen
- etwas Teig einfüllen und verstreichen
- Waffel backen
- Prozedur wiederholen

Fertigstellung:

- Waffeln mit Puderzucker bestäuben
- mit Eis, Soße und Nüssen anrichten

Nährwerte: 1425kcal/E18g/F75g/KH165g pro Portion

angelegt am: 24.10.2007

Rezept-Nr: 2270

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke