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 Unterage 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