Zimtwaffeln mit Backpflaumen

Gebäck » Waffeln

Zutaten (4 Personen)

» 225g Butter/Margarine
» 125g Zucker
» 5 cl Rum
» 5 Ei(er)
» 250g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 1 Prise Salz
» 1 TL Zimt
» 1 Prise Nelken
» 3 EL gem. Haselnüsse
» Öl
» 200g getr. Pflaume(n)
» 100g getr. Apfelringe
» 125 ml Pflaumensaft
» 1 EL Stärke

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Teig zubereiten:

- Butter mit Zucker verrühren
- 3 EL Rum unterziehen
- Eier trennen
- Eigelbe unter den Teig rühren
- Mehl und Backpulver dazu sieben
- Gewürze und Nüsse unterrühren
- Eiweiß steif schlagen
- Eischnee unter den Teig heben

Kompott zubereiten:

- Obst in Pflaumensaft und restlichen Rum einlegen
- 30min marinieren
- Kompott erhitzen
- mit angerührter Stärke binden

Waffeln backen.

- Waffeleisen fetten und vorheizen
- aus Teig portionsweise Waffeln backen

Fertigstellung:

- Waffeln mit Zucker, Zimt und Mandelblättchen bestreuen
- dazu Kompott reichen

Nährwerte: 1230kcal/E20g/F66g/KH131g pro Portion

angelegt am: 24.10.2007 Rezept-Nr: 2272

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