

Vanillewaffeln mit warmen marinierten Zwetschgen

Vanillewaffeln mit warmen marinierten Zwetschgen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 70 Min

Menu: [18.01.2017](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 4 Personen

Marinierte Zwetschgen:

200 g Zwetschgen (TK),
1.5 dl Rotwein,
1 dl Portwein,
0,5 dl Cognac,
1 abgeriebene Zitrone und Saft,
120 g Zucker,
20 g Maizena,
1/2 Zimtstange,
1 Vanillestengel,
3 Gewürznelken,
1 Anisstern (wenn vorhanden).

Zubereitung:

Zucker caramelisieren mit Rotwein ablöschen, Portwein, Zitronenzest und Saft dazu, Zimtstange/Anis,Nelke dazu. Die leicht angetauten Zwetschgen untermengen und das ganze ca. 10. Minuten weich dünsten (nicht kochen), die Zwetschgen sollten ganz bleiben! Die Masse mit dem Maizena leicht abbinden, nicht zu dick!

Zutaten für den Waffelteig (4-30 Waffelherzen)

200 g Butter,
75 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
4 Eier,
125 g geriebene Mandeln,
350 g Mehl (gesiebt) mit 1 Teelöffel Backpulver,
125 g lauwarme Milch,
2 Esslöffel Rum,

Staubzucker zum bestäuben.

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen,
1 Esslöffel Zucker kurz vor dem steif werden dazu geben.
Eigelb mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Den flüssigen Butter dazu. Mehl/Backpulver mit der Milch abwechselnd dazurühren.
Zuletzt die Mandeln und den Eischnee unterziehen.
Es sollte eine eher festere Masse geben eventuell etwas Mehl nachgeben.

Vanillewaffeln mit warmen marinierten Zwetschgen

Zutaten für Zimtschaum:

100 g Sauerrahm,
100 g Crème fraîche, Staubzucker, 1/2 Zitrone ,
1/2 abgeriebene Orange, Zimt nach gut dünnen.
Bio Pfefferminz.

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und verrühren.
Abfüllen in eine Kissaglasche und mit einer Patrone befüllen, Schütteln servierbereit.

Anrichten:

Die leichtwarmen Waffeln mit den Zwetschgen auf einen Teller schön anrichten, mit dem Zimtschaum ausgarnieren, Staubzucker, Pfefferminzblatt.