Rezept des Monats
Juni

Honigwaffeln mit Pflaumenkompott

Zutaten für 12 Waffeln:

Für den Teig:
150 g weiche Butter
2 Prisen Salz
100 g Faller's Akazien Honig
2 Eier
Mark einer ½ Vanilleschote
Abrieb einer Bio-Zitrone
375 g Mehl
1 TL Backpulver
375 ml Milch

Für das Pflaumenkompott:
500 g Pflaumen
2½ EL Faller's Akazien Honig
100 ml Rotwein
100 ml Traubensaft
2 TL Speisestärke
Mark einer ½ Vanilleschote
½ Zimtstange

Tipp: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Zubereitung:

Die Pflaumen waschen, entkernen, vierteln und in einem Topf mit dem Honig karamellisieren. Mit dem Rotwein ablöschen. Traubensaft und Stärke verrühren und zugeben. Vanillemark und Zimtstange untermengen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Zimtstange entfernen.
Für den Teig Butter, Salz und Honig weiß-cremig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Vanillemark und Zitronenabrieb zugeben. Mehl und Backpulver mischen, dann abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Das Waffeleisen aufheizen und fetten. Den Teig portionsweise bei mittlerer Hitze darin ausbacken. Die Waffeln auf einem Auskühlgitter abkühlen lassen. Mit etwas Kompott servieren.

Zubereitungszeit: 35 min

Nährwerte pro Stück:

Eiweiß: 14 g; Fett: 29 g; Kohlenhydrate: 92 g
717 kcal (2998 kJ); 7,7 BE

WECK VERLAG
Bewährt seit über 100 Jahren