

Waffeln mit Himbeerragout

Rezeptvorschlag für den Monat April

Zutaten für: 6 Portionen

Für das Himbeerragout:

100 ml Orangensaft

10 g Stevia Streusüße

1 Orange, unbehandelt

250 ml Rosé-Wein

400 g Himbeeren

2 cl Himbeergeist

Für den Waffelteig:

75 g Butter

4 g Stevia Streusüße

1 Prise Salz

0,25 TL Zimt

1 Prise Bourbon Vanille,

gemahlen

2 Eier

200 g Weizenmehl

0,5 Päckchen Backpulver

250 ml Wasser, lauwarm

150 g Apfel

Außerdem:

2 EL Öl zum Einfetten



Zubereitung:

Von der Orange, wie unten beschrieben, Zesten herstellen. Für das Himbeerragout den Orangensaft, Streusüße, Orangenzesten und Rosé-Wein in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Himbeeren zugeben und 1 Minute mit köcheln lassen. Den Himbeergeist unterrühren. Das Himbeerragout abkühlen lassen.

Für die Waffeln Butter mit Streusüße, Salz, Zimt und Vanille in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch untermischen.

Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in kleine Stücke schneiden und unter den Teig mischen.

Das Waffeleisen vorheizen, leicht mit Öl bürsten. Jeweils etwa 2-3 EL Teig hineingeben, glattstreichen und knusprig backen.

Die Waffeln noch warm mit dem Himbeerragout servieren.