Rezept

Sandwaffeln mit Beerensalat

Ein Rezept von Sandwaffeln mit Beerensalat, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	frische Erdbeeren
100 g	frische Heidelbeeren
	etwas Zitronensaft
125 g	Zucker
	etwas abgeriebene Orangenschale
4	Eier
100 g	Speisestärke
2 EL	Rum (ersatzweise etwas Rumaroma)
	Fett fürs Waffeleisen
200 g	frische Himbeeren
4 EL	Puderzucker
175 g	Butter
	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Mehl
	¼ TL Backpulver
100 g	Crème fraîche
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Für den Beerensalat die Beeren verlesen, evtl. abbrausen, gut abtropfen lassen und putzen. Etwa 50 g Erdbeeren und 50 g Himbeeren mit dem Puderzucker mischen, 3 Min. ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen.

2. Das Püree mit den restlichen Beeren mischen. Den Beerensalat mit Zitronensaft abschmecken und bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

3. Für die Waffeln die Butter zerlassen und bei schwacher Hitze leicht bräunen. Die lauwarme Butter ohne den Bodensatz in eine Rührschüssel gießen und vollständig abkühlen lassen. Dann mit Zucker, 1 Prise Salz, Orangenschale und der Hälfte des Vanillezuckers schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren.

4. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Rum und Crème fraîche mischen, ebenfalls untermengen. Den Teig bei Zimmertemperatur zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.

5. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in ca. 2 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Den restlichen Vanillezucker mit Puderzucker mischen, die heißen Waffeln damit bestreuen. Den Beerensalat dazu servieren.