

Rezept

Waffeln mit Mascarpone und Olivenöl

Ein Rezept von Waffeln mit Mascarpone und Olivenöl, am 26.04.2024

Zutaten

600 g rotstieliger Rhabarber	ca. 6 EL Himbeersirup
3 Eier	150 g Mascarpone
60 g Zucker	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
3 EL bestes Olivenöl	150 ml Vollmilch
250 g Weizenmehl (Type 550)	2 gestrichene TL Backpulver
Salz	Olivenöl fürs Waffeleisen
Puderrucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 9 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Für das Kompott Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. Die Stangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Falls sich dabei Fäden lösen, diese abziehen. Die Rhabarberstücke mit dem Himbeersirup und 4 EL Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Sofort in eine Schüssel abfüllen und abkühlen lassen.
2. Für die Waffeln alle Zutaten der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab gut durchmischen, sodass ein glatter Teig entsteht.
3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig Olivenöl bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Das Kompott evtl. mit dem Sirup etwas nachsüßen. Die noch warmen Waffeln mit Puderrucker bestäuben und mit dem Kompott servieren.