

## Rezept

# Biskuitwaffeln mit Pfirsich und Himbeersauce

Ein Rezept von Biskuitwaffeln mit Pfirsich und Himbeersauce, am 13.11.2024

## Zutaten

<b>3</b> frische reife Pfirsiche (ersatzweise 6 Pfirsichhälften aus der Dose)	<b>200 g</b> Himbeeren (frisch oder TK)
etwas Zitronensaft	<b>2 EL</b> Zucker
<b>5</b> Eier	Pfefferminzeblättchen oder gehackte Pistazien (nach Belieben)
½ Päckchen Vanillezucker	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>125 g</b> Mehl	etwas abgeriebene Zitronenschale
<b>1 Msp.</b> Backpulver	<b>25 g</b> Speisestärke
Fett fürs Waffeleisen	<b>2 EL</b> Himbeergeist (ersatzweise Mineralwasser)
	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Für die fruchtige Beilage die Pfirsichhaut kreuzweise einritzen, die Pfirsiche mit kochend heißem Wasser überbrühen, ½ Min. ziehen lassen. Unter fließend kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Pfirsiche halbieren, dabei vorsichtig vom Kern lösen, und in Spalten schneiden.
2. Frische Himbeeren verlesen, TK-Beeren auftauen lassen. Die Beeren mit Zucker bestreuen, kurz ziehen lassen. Evtl. durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Mit Zitronensaft abschmecken.
3. Für die Waffeln die Eier mit Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenschale über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf den Teig sieben und zusammen mit dem Himbeergeist unterziehen.
4. 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.
5. Die Pfirsichspalten auf einer Platte anrichten, mit Himbeersauce übergießen und mit Minze oder Pistazien garnieren. Die warmen Waffeln mit gesiebtm Puderzucker bestäuben und mit den Pfirsichspalten servieren.