

Rezept

Brandteigwaffeln mit Beerengrütze

Ein Rezept von Brandteigwaffeln mit Beerengrütze, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Rote Johannisbeeren	250 g Schwarze Johannisbeeren
250 g Erdbeeren	250 g Himbeeren
40 g Speisestärke	350 ml Apfelsaft
125 g Zucker	300 ml Milch
50 g Butter	25 g Zucker
1 große Prise Salz	125 g Weizenmehl (Type 405)
4 Eier (M)	125 g Sahne
Fett fürs Waffleisen	Puderrucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Für die Beerengrütze die Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und ohne Blütenansätze halbieren. Die Himbeeren verlesen. Die Speisestärke mit 6 EL Apfelsaft glatt rühren. Übrigen Saft mit dem Zucker aufkochen. Die Johannisbeeren hinzufügen und 2 Min. kochen lassen. Die Speisestärke einrühren, unter Rühren aufkochen lassen, bis die Mischung leicht eindickt. Den Topf vom Herd nehmen und die übrigen Beeren unterrühren. Abkühlen lassen.
2. Für die Waffeln 175 ml Milch, Butter in Stückchen, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal hineinschütten und mit einem Holzlöffel unterrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und weiterrühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Den Teig in eine Schüssel umfüllen.
3. Ein Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts unterrühren, dann nach und nach die übrigen Eier einzeln unterrühren. Übrige Milch und Sahne in zwei bis drei Portionen unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist.
4. Das Waffleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 3 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren. Die Waffeln mit Puderzucker bestreuen und mit der lauwarmen oder abgekühlten Beerengrütze servieren.