

Rezept

# Buchweizenwaffeln mit Preiselbeeren

Ein Rezept von Buchweizenwaffeln mit Preiselbeeren, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>3</b> zimmerwarme Eier	Salz
<b>100 g</b> weiche zimmerwarme Butter	<b>100 g</b> Preiselbeerkonfitüre
<b>200 g</b> Buchweizenmehl	<b>50 g</b> Speisestärke
<b>1/2</b> Backpulver	<b>100 ml</b> Vollmilch
<b>gestrichener TL</b>	<b>250 ml</b> kalte Sahne
weiche Butter fürs Waffeleisen	<b>1 EL</b> Preiselbeerkonfitüre
	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Für die Waffeln die Eier trennen. Die Eiweiße in einen hohen Rührbecher, Eigelbe in eine große Rührschüssel geben. Eiweiße mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen und kalt stellen. Eigelbe mit Butter und Konfitüre in ca. 5 Min. schaumig schlagen.
2. Das Buchweizenmehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen, auf die Eigelbmasse sieben und mit dem Teigspatel oder Schneebesen unterrühren, dabei die Milch nach und nach dazugeben. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 10 Min. stehen lassen. Anschließend den Eischnee vorsichtig mit dem Teigspatel unter den Teig heben.
3. Für die Preiselbeersahne die Sahne mit der Preiselbeerkonfitüre in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen und anschließend bis zum Servieren kalt stellen.
4. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit der Preiselbeersahne servieren.