

Rezept

Sandwaffeln mit Beerensalat

Ein Rezept von Sandwaffeln mit Beerensalat, am 13.11.2024

Zutaten

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