Rezept

Sauerteigwaffeln mit Beeren

Ein Rezept von Sauerteigwaffeln mit Beeren, am 12.10.2024

Zutaten

Waffeln

- **75 g** Dinkelsauerteigansatz (vom Bäcker)
- **50 g** Butter
- Salz
- **150 g** Dinkelmehl (Type 630)
- **2** Eier (L)

Topping

- **125 g** Johannisbeeren (ersatzweise TK-Johannisbeeren)
- **30 g** gehackte Haselnusskerne
- **150 g** saure Sahne

Außerdem

- Öl für das Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Für die Waffeln den Sauerteigansatz mit 75 ml Wasser und 75 g Mehl in einer Schüssel verrühren. Dann abgedeckt ca. 12 Std. (am besten über Nacht) bei Raumtemperatur säuern lassen.

2. Am nächsten Tag die Butter schmelzen. Restliches Mehl (75 g), Eier, ½ TL Salz und geschmolzene Butter zum Teigansatz geben und mit dem Handrührgerät glatt verrühren. Den Teig abgedeckt ca. 1 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen.

3. Inzwischen für das Topping die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und von den Rispen zupfen. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie duften.

4. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn mit Öl einfetten. Pro Waffel 1 kleine Kelle Teig auf die untere Backfläche geben, das Eisen schließen und die Waffeln in ca. 4 Min. zartgelb backen. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter legen. Mit dem restlichen Teig wiederholen. Saure Sahne, Beeren und Nüsse auf den Waffeln anrichten und warm servieren.