

Rezept

Waffeln mit Weingrütze

Ein Rezept von Waffeln mit Weingrütze, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--|
| 300 g Rote Johannisbeeren | 400 g Erdbeeren |
| 250 g Jostabeeren (ersatzweise Stachelbeeren oder Schwarze Johannisbeeren) | 120 g brauner Rohrzucker |
| 3 TL Speisestärke | 150 ml Dessertwein (z. B. Marsala oder Vin santo) |
| 1/2 Vanilleschote | 2 EL Sojamehl oder geschroteter Leinsamen |
| 90 g brauner Rohrzucker | 300 g Mehl (Type 550) |
| 2 EL vegane Margarine | Salz |
| 500 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser | 300 ml Soja-, Hafer- oder Reismilch |
| Puderzucker zum Bestäuben | 1 TL Backpulver |
| | Fett für das Waffeleisen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Für die Weingrütze die Beeren waschen und abtropfen lassen. Rote Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. Erdbeeren putzen, den Blütenkelch entfernen und die Früchte halbieren. Von den Jostabeeren die Stielansätze entfernen. Rote Johannisbeeren, ein Viertel Erdbeeren, Zucker und 120 ml Wein in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze offen 5 Min. köcheln lassen.
2. Die Früchte durch ein Sieb passieren. Stärke mit 30 ml Wein verrühren und dazugießen. Nochmals aufkochen und köcheln lassen, bis die Mischung leicht andickt. Die restlichen Beeren hinzugeben und offen ca. 5 Min. bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
3. Für den Waffelteig Sojamehl bzw. Leinsamen mit 2 EL kaltem bzw. 4 EL heißem Wasser verrühren und etwas quellen lassen. Die Vanilleschote mit einem Messer aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mehl, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Margarine schmelzen lassen, mit Milch, Sojamehl bzw. Leinsamen, Mineralwasser und Vanillemark zur Mehlmischung geben. Kräftig verrühren und 20 Min. quellen lassen.
4. Ein Waffeleisen erhitzen und vor jedem Backvorgang mithilfe eines Küchenpinsels mit Margarine oder Öl fetten. Das Backpulver unter den Waffelteig rühren und den Teig noch einmal kräftig verquirlen. Jeweils 1 Kelle Teig mittig auf das Waffeleisen setzen, schließen und die Waffeln goldbraun backen. Insgesamt ca. 8 Waffeln backen. Die fertigen Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit der Weingrütze servieren.