

Brüsseler Fruchtwaffeln

Für das Waffeleisen:

etwas Fett

Hefeteig:

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit Milchreis nach klassischer Art
500 ml Milch
250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
2 Eier (Größe M)
neue Zutat

Belag:

250 g Himbeeren
2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen
200 ml Orangensaft
etwa 400 g gemischtes Obst, z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Aprikosen



etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Himbeer-Soße können Sie noch mit 2 EL Wodka verfeinern.
- Die Waffeln können auch in einem Waffeleisen mit Waffelherzen gebacken werden.
- Nach Wunsch geschlagene Sahne zu den Waffeln servieren.

1. Vorbereiten: Milchreis nach Packungsanleitung zubereiten und 10 Min. stehen lassen. In der Zwischenzeit das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

2. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten - außer Milchreis- hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Milchreis kurz unterkneten.

3. Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Etwa 2 Esslöffel Teig pro Waffel in das Waffeleisen geben. Die Waffeln goldbraun backen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Belag: Himbeeren verlesen und pürieren. 1 Pck. Dessert-Soße mit Himbeerpüree nach Packungsanleitung zubereiten. Das andere Päckchen Dessert-Soße mit dem Orangensaft zubereiten. Die beiden Soßen auf je der Hälfte der Waffeln klecksweise verteilen und mit dem Obst in der jeweiligen Farbe dekorativ verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 8 g, Kh: 42 g, kJ: 1.115, kcal: 265