





Buttermilchwaffeln mit Erdbeersoße

Waffeln mit Buttermilch und fruchtiger Erdbeersoße

4 - 5 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

35 g Butter
1 Eiweiß (Größe M)
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Natron
40 g Zucker
1 Msp. Salz
150 ml Buttermilch
1 Eigelb (Größe M)

Erdbeersoße:

500 g tiefgekühlte Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
2 EL Zucker

Zum Bestreuen:

etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte
Pistazien

1 Vorbereiten:

Für die Soße Erdbeeren auftauen lassen. Für den Teig Butter zerlassen. Waffeleisen vorheizen. **Hinweis:** Bitte die Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

2 Teig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Mehl mit Natron in einer Rührschüssel mischen, Zucker und Salz hinzufügen. Nach und nach Buttermilch, Eigelb und abgekühlte Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) unterrühren. Eischnee zuletzt unter den Teig heben.

3 Waffeln:

Waffeleisen fetten. Je Waffel 2-3 EL Teig in das Waffeleisen geben und bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Waffeln auf einen Kuchenrost legen.



4 Erdbeersoße:

Erdbeeren pürieren, Dessertsoßenpulver und Zucker mit einem Schneebesen 1 Min. einrühren.

5 Waffeln mit Erdbeersoße, Pistazien und nach Belieben mit Puderzucker servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie auch frische Erdbeeren für die Soße nehmen.

