

Hefe-Waffeln mit Kompott

Süße Hagelzucker-Waffeln mit Pflaumen-Kompott

etwa 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Waffleisen:

Fett

Hefeteig:

150 ml Milch
150 g Butter
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
125 g Hagelzucker

Kompott:

385 g Pflaumen (Abtropfgew.)
50 g getrocknete Sauerkirschen
25 g Zucker
1 EL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Msp. gemahlene Muskatblüte
(Macis)
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, außer Hagelzucker, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann erst den Hagelzucker unterkneten.

2 Kompott:

Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Kirschen grob hacken. 350 ml aufgefangene Flüssigkeit abmessen, ggf. mit Wasser auffüllen. Übrige Zutaten, außer den Früchten, zufügen, mit einem Schneebesen verrühren und unter Rühren aufkochen. Pflaumen und Kirschen unterheben.

3 Waffleisen vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und fetten. Teig portionsweise (jeweils etwa 2 EL) in das Eisen geben und goldbraun backen. Waffeln auf einem Kuchenrost abkühlen lassen oder noch warm mit dem Kompott servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein Kompott aus frischen Pflaumen: 500 g Pflaumen waschen, entsteinen, mit 50 g Zucker mischen und einige Minuten stehen lassen. Dann in einem Topf zum Kochen bringen, auf ein Sieb geben, Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 350 ml auffüllen. Dann wie angegeben zubereiten.
- Um die typische Form der Waffeln zu erhalten, ist ein Waffeleisen für Brüsseler Waffeln ideal.
- Die Waffeln zusätzlich mit Schlagsahne servieren.

