

Sandwaffeln mit Himbeer-Orangen-Grütze

Leckere Waffeln mit einer fruchtigen Grütze aus Himbeeren - eine Freude für Groß und Klein

etwa 9 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffleisen:

Speiseöl

Himbeer-Orangen-Grütze:

300 g tiefgekühlte Himbeeren
etwa 400 ml Orangensaft
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Rührteig:

175 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Waffleisen auf mittlerer Temperatur vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffleisen beachten.

2 Himbeer-Orangen-Grütze:

Himbeeren auf einem Sieb auftauen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen und mit dem Orangensaft auf 400 ml auffüllen. Tortenguss mit Vanillin-Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und nach und nach mit der Flüssigkeit mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **kurz** aufkochen. Früchte unterheben.



3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

- 4** Waffeleisen fetten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen, die Waffeln goldbraun backen. Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit der Himbeer-Orangen-Grütze servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt TK-Himbeeren können auch Himbeeren aus dem Glas verwendet werden.

