

Schokowaffeln mit Birnenkompott

Schokoladige Hefewaffeln mit selbstgekochtem Kompott, Sahne und knackigem Topping.

etwa 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Waffeleisen:

Fett

Kompott:

etwa 1,2 kg reife Birnen

1 Zitrone

75 g Zucker

2 Msp. gemahlene Muskatblüte
(Macis)

1 TL gemahlener Zimt

etwa 50 ml Wasser oder

Apfelsaft

Hefeteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

200 ml Milch

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

150 g weiche Butter oder

Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

60 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Sahnebelag:

300 - 400 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

etwa 40 g Dr. Oetker

Genusswerkstatt Erdnuss-

Krokant

Wie backe ich einfache Schokowaffeln?:

1 Kompott zubereiten:

Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone auspressen und mit den Birnenstücken in einen Topf geben. Übrige Zutaten hinzufügen und etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren kochen, bis die Birnenstücke weich sind. Kompott erkalten lassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Kuvertüre hacken. Milch in einem Topf erwärmen und Kuvertüre darin schmelzen. Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die Milchemischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

In der Zwischenzeit das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.



- ③ **Sahnebelag:**
Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und bis zum Servieren kalt stellen. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
- ④ Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Etwa 1 geh. EL Teig (abhängig vom Waffeleisen) pro Waffel in das Waffeleisen geben. Die Schokowaffeln "goldbraun" backen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm mit Kompott, Sahne, geschmolzener Kuvertüre und Krokant servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Kompott mit 2 EL Birnengeist verfeinern.
- Um die typische Form der Waffeln zu erhalten, ist ein Waffeleisen für Brüsseler Waffeln ideal.

