




Weihnachtswaffeln mit Rotwein-Pflaumen

Gewürze und Rotwein geben den besonderen Geschmack

etwa 8    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffleisen:

Speiseöl

Rührteig:

75 g Zartbitterschokolade
175 g weiche Butter
100 g Honig
75 g Grümmelkandis
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
½ TL gemahlener Zimt
2 Msp. gemahlene Gewürznelken
2 Msp. gemahlene Kardamom
2 Msp. gemahlene Muskatnuss
3 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Rotwein-Pflaumen:

385 g Pflaumen (Abtropfgew.)
½ Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
125 ml Rotwein
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
Zucker nach Belieben

1 Vorbereiten:

Waffleisen auf höchster Stufe vorheizen. Für den Teig die Zartbitterschokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen.

2 Rührteig:

Butter mit Schokolade in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Honig, Grümmelkandis, Bourbon Vanille-Zucker und Gewürze unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Waffleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und leicht fetten.

Teig in kleinen Portionen einfüllen und bei mittlerer Hitze Waffeln backen. Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für Ihr Waffleisen beachten.



4 Rotwein-Pflaumen:

Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. 125 ml davon abmessen und das Puddingpulver mit 4 EL von der Flüssigkeit anrühren. Übrigen Saft mit dem Rotwein aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Vanillin-Zucker und Zimt unterrühren, Pflaumen wieder zufügen und nach Belieben mit Zucker abschmecken.

- 5** Waffeln mit den Pflaumen servieren. Dazu passt steif geschlagene Sahne.

