

Zimtwaffeln mit Backpflaumen

Gebäck » Waffeln

Zutaten (4 Personen)

- » 225g Butter/Margarine
- » 125g Zucker
- » 5 cl Rum
- » 5 Ei(er)
- » 250g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 1 Prise Salz
- » 1 TL Zimt
- » 1 Prise Nelken
- » 3 EL gem. Haselnüsse
- » Öl
- » 200g getr. Pflaume(n)
- » 100g getr. Apfelringe
- » 125 ml Pflaumensaft
- » 1 EL Stärke

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

Teig zubereiten:

- Butter mit Zucker verrühren
- 3 EL Rum unterziehen
- Eier trennen
- Eigelbe unter den Teig rühren
- Mehl und Backpulver dazu sieben
- Gewürze und Nüsse unterrühren
- Eiweiß steif schlagen
- Eischnee unter den Teig heben

Kompott zubereiten:

- Obst in Pflaumensaft und restlichen Rum einlegen
- 30min marinieren
- Kompott erhitzen
- mit angerührter Stärke binden

Waffeln backen.

- Waffeleisen fetten und vorheizen
- aus Teig portionsweise Waffeln backen

Fertigstellung:

- Waffeln mit Zucker, Zimt und Mandelblättchen bestreuen
- dazu Kompott reichen

Nährwerte: 1230kcal/E20g/F66g/KH131g pro Portion

angelegt am: 24.10.2007

Rezept-Nr: 2272

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke