

Maronen-Waffeln, Ricotta, Pistazien-Streusel, Wein-Birne

Für zwei Personen

Für die Waffeln:

250 g Mehl	125 g Butter	Maronen Crème
75 g Rohrzucker	8 g Vanille Zucker	3 Eier
1 TL Backpulver	250 ml Milch	3 EL Butter

Für die Pistazien-Streusel:

50 g geschälte Pistazienkerne	1 Orange	feiner Zucker
-------------------------------	----------	---------------

Für die Wein-Birne:

1 süße gelbe Birne	200 ml Portwein	400 trockener Rotwein
1 Zimtstange	Pudierzucker	

Für die Garnitur:

100 g Ricotta

Für die Waffeln:

Mehl, Butter, Maronen-Crème, Rohrzucker, Vanillezucker, Eier, Backpulver und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Das Waffeleisen mit Butter ausstreichen und den Teig hineinfüllen.

Für die Pistazien-Streusel:

Orange waschen und die Schale abreiben. Pistazien kleinhacken und mit Zucker und Orangena-brieb vermengen.

Für die Wein-Birne:

Birne schälen und halbieren. In einem Topf Rotwein, Portwein und Zimtstange zum köcheln bringen. Birne für ca. 10 Minuten hinzugeben. Die fertige Birne mit Pudierzucker bestreuen.

Für die Garnitur:

Aus dem Ricotta eine Nocke formen.

Maronen-Waffeln mit Ricotta, Pistazien-Streusel und Wein-Birne auf Tellern anrichten und ser-vieren.

Veronika Spät am 08. Februar 2018