

Waffeln mit Erdbeeren

Für 4 Personen

1 kg Erdbeeren	350 g Zucker	2 Eier
250 g Mehl	Ca. 250 ml Milch	50 g zerlassene Butter

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. 250 g Zucker unterrühren. Das Püree halbieren. Eine Hälfte in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Das übrige Püree in eine Eismaschine geben und zu Sorbet gefrieren lassen. Die restlichen Erdbeeren halbieren oder vierteln und mit Zucker abschmecken. Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Milch und Mehl verquirlen. 50 g Zucker und die geschmolzene Butter zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee unterheben. Waffeleisen erhitzen. Teig darin nach und nach zu goldbraunen Waffeln backen. Mit frischen Erdbeeren, Frucht- und Sorbet anrichten. Dazu passt eine Vanillesauce.

Jacqueline Amirfallah am 26. Juni 2013