

Waffeln mit Pflaumen-Kompott

Für 4 Portionen

Waffeln:

300 g Mehl	100 g Butter	375 ml Milch
3 Eier	60 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver	Salz	Puderzucker

Pflaumenkompott:

500 g Pflaumen	1 kl. Dose Ingwer	70 g Zucker
250 ml Rotwein	50 ml Wasser	1 Vanilleschote
1 TL Speisestärke		

Geben Sie die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken in eine Rührschüssel. Rühren Sie die Butter bis sie schaumig ist. Geben Sie Zucker, Vanillezucker und Salz zur Butter und verrühren Sie alles gut miteinander. Danach die Eier dazugeben und alles schaumig rühren.

Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und rühren Sie einen kleinen Teil des Mehls in den Teig. Geben Sie etwas Milch hinzu und rühren Sie weiter. Geben Sie abwechselnd Mehl und Milch zum Teig und rühren Sie alles gut unter. Wenn alles komplett eingerührt ist, können die Waffeln gebacken werden.

Die Pflaumen entkernen und in Stücke schneiden. Danach den Ingwer in Stücke schneiden und das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Wasser, Ingwer, Zucker und Vanillemark im Topf erhitzen. Danach die Pflaumen und die ausgekratzte Vanilleschote hinzugeben. Etwa 5 Minuten kochen bis die Pflaumen die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Den Topf vom Feuer nehmen, die Vanilleschote entfernen und den Rotwein hinzugeben. Die Pflaumen abschöpfen und die verbleibende Flüssigkeit andicken. Dazu 1 TL Speisestärke in Wasser auflösen und in die Flüssigkeit einrühren. Die Flüssigkeit über die Pflaumen geben, fertig ist das Kompott.

Serviert werden die mit Puderzucker bestäubten Waffeln und das Pflaumenkompott mit einer Kugel Vanilleeis und ein wenig Schlagsahne.

Frank Rosin am 25. August 2014