

Waffeln mit Zwetschgen-Kompott

Für 4 Personen

400 g Zwetschgen	2 Msp Orangenschale	1 EL Butter
1 EL Zucker	1/8 l Portwein	1/8 l Rotwein
1 Msp. Zimt	1 Msp. Piment	2 EL Balsamico-Essig
2 cl Zwetschgenwasser	1/2 TL grünen Pfeffer, fein	2 Eiweiß
250 g Mehl	3/8 l Milch	2 Eigelb
1 EL Zucker	1/2 TL Salz	100 g zerlassene Butter
1/2 Päckchen Backpulver	Fett	

Für das Zwetschgenkompott die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen, mit geriebener Orangenschale vermengen und einem Topf mit Butter und Zucker karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, Zimt, Piment und Balsamico zugeben und alles so lange einköcheln lassen, bis die entstandene Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat. Zum Schluss das Kompott mit Zwetschgenwasser und grünem Pfeffer abschmecken. Für die Waffeln das Eiweiß steif aufschlagen und die Butter zerlassen. Bis auf das Eiweiß alle Zutaten gut verrühren (am besten mit dem Handrührgerät), das Eiweiß vorsichtig drunter heben und den Teig im leicht gefetteten Waffeleisen zu Waffeln ausbacken. Die Waffeln mit dem Zwetschgenkompott servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 04.September 2008