Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Süßes / Backen / Kinder /

Waffeln mit brauner Butter & Pflaumensauce

Momentan ist die Standardantwort von Flynn, wenn es ums Essen geht, “schmeckt nicht”. Egal was ich ihm vor die Nase setze und noch bevor er es überhaupt probiert hat, kommt dieser Satz aus seinem Mund. Es könnte wahrscheinlich auch eine 3-stöckige Schokoladentorte vor ihm stehen und er würde sie momentan erstmal ablehnen. Wenn man ihn allerdings überzeugt hat, doch mal sein Essen zu probieren, dann schaufelt er meist richtig rein und aus “schmeckt nicht” wird “schmeckt guuut”. Bei diesen Waffeln habe ich also auch mit der leidigen Erstreaktion gerechnet, es kam aber ganz anders. Er war richtig heiß darauf diese Waffeln zu essen und hat ohne mit der Wimper zu zucken, sofort losgemampft. Sogar mit Pflaumensauce! Und wenn er begeistert ist, dann bin ich es auch!

Zutaten für 10 Waffeln

- 3 - Eier
- 20 gr - Zucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 220 ml - Milch
- 40 gr - Butter
- 300 gr - Mehl
- 1 EL - Backpulver

Zutaten für die Pflaumensauce

- 250 gr - Pflaumen
- 0.5 EL - Zimt
- 0.5 EL - Zucker

Zubereitung:

1. Für den Teig zunächt die Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Nach kurzer Zeit wird die Butter anfangen zu schäumen und zu “brutzeln”. Wenn die Bratgeräusche leise werden, beginnt die Butter braun zu werden und nussig zu duften. Die Pfanne etwas schwenken und nun in eine Schale geben und abkühlen lassen.
2. Die Eier mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Anschließend den Zucker und Vanillezucker hinzufügen.
3. Nun die Milch und die braune Butter mit in die Schüssel geben und alles kurz miteinander vermengen.
4. Jetzt das Backpulver zu dem Mehl geben und beides miteinander verrühren. Anschließend die Mehlmischung mit zu der Eiermischung geben und für 2-3 Minuten rühren, bis ein glatter Teig

entstanden ist.

5. Ein Waffeleisen heiß werden lassen und mit etwas Butter bestreichen. Ca. eine ½ Suppenkelle voll Teig in das Waffeleisen geben und goldbraun backen.
6. Um die Sauce zuzubereiten, werden zunächst die Pflaumen entsteint und in Viertel geschnitten. Nun alle Pflaumen, mit dem Zimt und dem Zucker, sowie 50 ml Wasser, in einen Kochtopf geben und für ca 10 Minuten leicht einköcheln lassen. ANschließend als Kompott zu den Waffeln servieren oder als Sauce (dafür noch kurz mit einem Pürierstab das Kompott pürieren).

Hinweis: Diese Waffeln sind außen richtig knusprig und innen weich. Sie sind dadaurch etwas fester, als “normale” Waffeln.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia