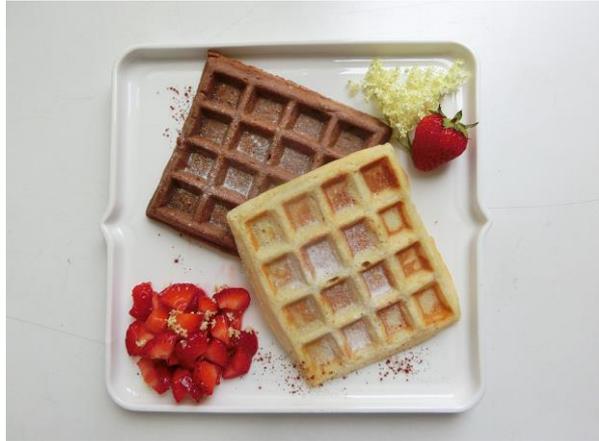


Waffeln mit Erdbeerragout

Zutaten für 8 – 10 Waffeln
100 g Butter
125 g Vollmilch
Mark von 1/2 Vanilleschote
120 g Mehl
3 Eiweiß
60 g feinen Kristallzucker
optional 2 EL Kakaopulver
250 g Erdbeeren
einen Schuss Holunderblütensirup
eventuell etwas Zucker.



Das Waffeleisen vorheizen.

In einem Topf Milch, Butter und Vanillemark bei geringer Temperatur erwärmen, bis die Butter flüssig ist.

Abkühlen, die Mischung sollte nur mehr lauwarm sein.

Das Mehl in eine große Schüssel füllen und die Milchmischung einrühren.

Das Eiweiß mit dem Mixer oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen und zu einer festen, glänzenden Masse schlagen.

Die Hälfte von dem Eischnee in den Teig rühren, damit er locker wird, dann den restlichen Schnee unterheben.

Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit Holunderblütensirup marinieren und eventuell noch mit Zucker abschmecken. Wenn gerade Holler-Saison ist passen auch einige Blüten gut dazu.

Den Teig portionsweise im Waffeleisen goldbraun backen.

Achtung, nicht zu viel Teig einfüllen, sonst quillt das Waffeleisen über.

Für Schokowaffeln noch 1-2 EL Kakaopulver in den restlichen Teig rühren.

Die Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Sie werden erst knusprig, wenn sie abgekühlt sind.

Wenn nicht alle Waffeln aufgegessen werden, kann man die Reste auch einfrieren.

Aufgetaut kurz auf den Toaster gelegt, schmecken sie wieder knusprig, frisch.

Waffeln mit Erdbeerragout anrichten und servieren.