



Juz Weisenau/Laubenheim präsentiert

„Wunderwaffeln“



Zutaten

Ergibt ca. 20 Waffeln

Waffelteig:

500g	Mehl
250g	Butter
100g	Zucker
500ml	Milch
6	Eier
2 Pck.	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Obst

5	Äpfel
6	Kiwis
5	Bananen
1 Dose	Ananasringe

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel schaumig rühren. Die Eier dazugeben und gut verrühren. Zum Schluss Milch, das Mehl und das Backpulver hinzufügen und einen glatten Teig herstellen. Anschließend das Obst waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Nun macht ihr die Saucen (Seite 2) und lest hier erst weiter, wenn die Saucen fertig sind.

Wenn das Obst und die Saucen vorbereitet sind, den Teig in das Waffeleisen füllen. Dabei darauf achten, dass kein Teig überläuft. Sobald die Waffeln fertig sind, könnt ihr sie mit dem Obst belegen und mit den Saucen schön anrichten.





Juz Weisenau/Laubenheim präsentiert:

„Wunderwaffeln“



Zutaten Schokosauce:

1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Wasser
1 Tasse	Kakaopulver ohne Zucker
1 Pck.	Vanillezucker

Zutaten Vanillesauce:

1	Vanilleschote
2 EL	Zucker
250ml	Sahne
2	Eigelb

Zubereitung Schokosauce

Zuerst Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Topf 2 Minuten sprudelnd kochen, dabei rühren. Die Zutaten vom Herd nehmen, den Kakao auf einmal hinzugeben und mit dem Schneebesen schnell unterschlagen. Rühren, bis die Masse glatt ist. Heiß oder kalt genießen.

Zubereitung Vanillesauce

Zuerst die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Vanilleschote und das Mark gemeinsam mit Zucker und Sahne in einen Topf geben, vermischen und aufkochen. Anschließend das Ganze 10 Minuten ziehen lassen und die Vanilleschote herausnehmen. Die Eigelbe verquirlen (vermischen) und mit dem Schneebesen in die Sahne einarbeiten. Die Masse langsam bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis sie dickflüssig wird. Die Vanillesauce unter wiederholtem Umrühren erkalten lassen. Dann in den Kühlschrank stellen. (Keine Panik, wenn die Sauce noch nicht besonders dickflüssig ist - das wird sie noch im Kühlschrank.)