# Waffeln mit Birnenragout

Unwiderstehlich und schnell gemacht: Rezept für feine Waffeln mit Birnenragout.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 60 min



Foto: Lisa

## Zutaten

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Öl (für das Waffeleisen) |
| Nach Belieben | Schokosauce (gebrauchsfertig, für die Dekoration) |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Bestreuen) |

### Für die Waffeln

| | |
|---|---|
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 3 Stk. | Eier |
| 250 g | Mehl |
| 150 ml | Milch |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 125 g | Margarine (zerlassen) |
| 200 g | Zucker |

### Für das Birnenragout

| | |
|---|---|
| 1 Dose | Birnen |
| 250 ml | Wasser |
| 2 Packungen | Vanillepuddingpulver |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 3 EL | Zucker |

## Zubereitung

1. Für die Waffeln mit Birnenragout zuerst das Waffeleisen gut vorheizen. Mehl und Backpulver versieben, mit Salz vermischen. Eier in eine Rührschüssel geben und gründlich schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker unterrühren. Zuletzt Mehl und Backpulver unterrühren.

2. Die Margarine in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen (funktioniert auch in der Mikrowelle). Die zerlassene Butter unter den Teig rühren und noch einmal gut durchschlagen. Das Waffeleisen einfetten. Den Teig mit einem Schöpflöffel portionsweise in das Waffeleisen füllen und zu goldgelben Waffeln backen lassen.

3. Das Birnenragout zubereiten: Birnen abtropfen lassen, Saft in einem Topf auffangen. Zucker und Vanillezucker in den Saft einrühren und erhitzen. Die Birnen kleinschneiden und zum Saft geben. Das Vanillepuddingpulver mit dem Wasser verrühren und ebenso in den Topf rühren. Alles einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen.

4. Teller mit Schokosauce garnieren, die warmen Waffeln mit Staubzucker bestreuen und mit dem Birnenragout auf den Tellern anrichten. Warm servieren.

## Tipp

Zu den Waffeln mit Birnenragout schmecken Vanilleeis und Schlagobers sehr gut.