Waffeln mit Zwetschkenmus

Die Waffeln mit Zwetschkenmus duften unwiderstehlich und schmecken auch so. Ein schönes Rezept, bei dem nicht nur Kinderaugen leuchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 kg	Zwetschken
0.5 TL	Backpulver
2 Stk.	Eier
100 g	Butter
60 g	Honig
100 g	Mehl
150 ml	Mineralwasser (oder Fruchtsaft)
80 g	Müsli (ungezuckert)
100 g	Topfen
1 Messerspitze	Vanillearoma
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Eine fruchtig-süße Versuchung sind die **Waffeln mit Zwetschkenmus**. Die weiche Butter mit dem Honig und dem Vanillearoma cremig vermengen. Im Anschluss den Topfen und die Eier portionsweise unterrühren.

2. In einem zweiten Behälter ungezuckertes Müsli, Mehl und Backpulver mischen und zum Buttergemisch geben. Zum Teig so viel Saft oder Mineralwasser hinzugeben, bis er zähflüssig wird und sich vom Löffel löst. Danach für 30 Minuten aufgehen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Waffeleisen anheizen und einfetten. Je nach Waffeleisen portionsweisen 2 Esslöffel der Teigmasse zu einer Waffel ausbacken.

4. Zwetschken waschen und entkernen. Mit Zimt in einen Topf geben und erhitzen. Zu einem zähflüssigen Fruchtmus kochen, dabei stetig rühren.

5. Die ausgebackenen Waffeln dann mit dem Zwetschkenmus anrichten.

Tipp

Schlagobers steif schlagen und zu den Waffeln mit Zwetschkenmus anbieten.