

Karibische - Waffeln

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl.	Zucker
2	Stücke	Eier
60	Gramm	Butter
200	Gramm	Mehl
150	Gramm	Milch
20	Gramm	Hefe
250	Gramm	Mandarinen
250	Gramm	Ananasstücke
2	Essl.	Stärke
1	Prise	Salz

Anleitung:

Butter mit Zucker, Eiern, Salz und Mehl verrühren. Die Milch auf Handwärme erhitzen, die Hefe darin auflösen und unter den Teig rühren. Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen. Stärke mit dem Saft der Mandarinen und Ananasstücke in einem Topf verrühren. Mandarinen und Ananas dazugeben und langsam erhitzen. Kurz aufkochen lassen. Waffel goldbraun ausbacken. Die Waffeln mit den Früchten und evtl. Zimtsahne garnieren.