

Waffeln mit Erdbeersauce

Kategorien: Suessspeise, Waffel, Erdbeere

Zutaten für: 2 Portionen

250	Gramm	Quark
150	ml	Milch
80	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Zucker
2		Vanilleschoten
3		Eier
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestaerke
1	Teel.	Backpulver
250	Gramm	Erdbeeren
20	ml	Grand Marnier
125	ml	Portwein
1/4	Ltr.	Sahne
	Etwas	Orangenabrieb
		Erdsnussoel

Anleitung:

Quark gut ausdruecken, so dass ca. 180 g uebrig bleibt. Die Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen und Eigelb mit dem Mark einer Vanilleschote und 50 g Zucker schaumig schlagen. Die Butter dazugeben und so lange schlagen, bis sie sich mit dem Eigelb gut verbunden hat. Quark und die Haelfte der Milch untermischen. Mehl, Staerke und Backpulver darueber sieben und gut vermengen. Eiweiss mit 50 g Zucker schaumig schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Restliche Milch nach Bedarf untermischen. Das Waffeleisen erhitzen, mit einem Pinsel ein paar Tropfen Oel darauf verteilen und nach und nach aus dem Teig die Waffeln ausbacken.

Fuer die Sauce die Sahne steif schlagen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in einen Mixbecher geben. Restliches Vanillemark, 50 g Zucker, Orangenschale, Portwein und Grand Marnier zugeben und puerieren. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Die Waffeln mit der Erdbeersauce anrichten.

Tipp: Grand Marnier und Portwein koennen auch durch Orangensaft ersetzt werden.