

# Waffeln mit Zwetschgen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.  
Ergibt ca. 15 Stück

---

## Waffeln

**200 g Mehl**

**½ Esslöffel Backpulver**

**1 Prise Salz**

**60 g Zucker**

**1 Messerspitze Zimt**

**1 unbehandelte Orange,**  
nur abgeriebene Schale

**2 frische Eier**

**2½ dl Rahm**

---

wenig **Bratbutter** zum Backen

1. Alle Zutaten bis und mit Orangenschale in einer Schüssel mischen. Eier und Rahm darunterühren. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 15 Min. quellen lassen.
  2. Waffeleisen heiss werden lassen, mit wenig Bratbutter bestreichen. Je 1 gehäufter Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben, Waffeln ca. 3 Min. backen, herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.
- 

## Zwetschgen

**1 Teelöffel Butter**

**400 g Zwetschgen**

**3 Esslöffel Ahornsirup**

**1 unbehandelte Orange,**  
abgeriebene Schale und Saft

Butter warm werden lassen. Zwetschgen und Ahornsirup begeben, kurz andämpfen. Orangenschale und -saft begeben, zugedeckt köcheln, bis die Beeren weich sind, lauwarm zu den Waffeln servieren.

**Dazu passt:** Doppelrahm.

**Tipp:** anstelle der Orangenschale ½ Tonkabohne zum Teig reiben.