



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

Rote Grütze

- 250 g Kirschnektar
- 15 g Speisestärke
- 40 g Zucker
- 300 g rote Beeren, gemischt, frisch oder TK, aufgetaut

Schmandwaffeln

- 250 g Butter, weich, in Stücken, und etwas mehr zum Einfetten
- 220 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Schmand
- 1 TL Vanillezucker, selbst gemacht
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 1 geh. TL Backpulver

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

- Waffeleisen
- Backpinsel

SCHMANDWAFFELN MIT ROTER GRÜTZE

ZUBEREITUNG

Rote Grütze

1. Kirschnektar, Speisestärke und Zucker in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** verrühren und **4 Min./100°C/Stufe 1** aufkochen.
2. Rote Beeren zugeben, **30 Sek./Stufe 1** unterheben, umfüllen und abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.

Schmandwaffeln

3. Ein Waffeleisen (Herzchen) vorheizen. Butter, Zucker, Eier, Schmand, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 5.5** cremig rühren.
4. Mehl und Backpulver zugeben und mithilfe des Spatels **30 Sek./Stufe 4** unterrühren.
5. Waffeleisen einfetten. 2 EL Waffelteig in die Mitte des Waffeleisens setzen, etwas verstreichen und goldbraun backen. Auf diese Weise 8 Waffeln backen und noch warm zusammen mit der Roten Grütze servieren.

TIPP

- Reichen Sie Schlagsahne und/oder Vanilleeis dazu.



Arbeitszeit:
30 Min.



Gesamtzeit:
30 Min.



8 Stück



mittel



Pro Stück: Eiweiß 8 g
Kohlenhydrate 70 g / Fett 36 g
Brennwert 2711 kJ/647 kcal