

Buttermilchwaffeln

Zutaten für die Waffeln:

100 g weiche Butter
2 Eier
150 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
125 g Buttermilch
1 Vanilleschote
2 Esslöffel Zucker



Obstsalat:

3 Esslöffel Zucker
3 Orangen
1 Mandarine
100 g blaue Trauben
100 g grüne Trauben
2 Esslöffel Zitronensaft
3 cl Wacholderlikör (Genever)

Außerdem:

Fett für das Waffeleisen
200 g Sahne

Zubereitung:

Die Butter mit den Eiern schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazugeben. Das Ganze mit der Buttermilch zu einem glatten Teig verrühren. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und mit dem Zucker unter den Teig rühren. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Die Orangen und Mandarine so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird, die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Die Weintrauben waschen, trocknen, halbieren und die Kerne entfernen.

Den Zitronensaft mit dem Zucker und dem Wacholderlikör verrühren. Mit Obst vermischen.

Das Waffeleisen vorheizen, fetten und aus dem Teig portionsweise Waffeln ausbacken. Die Sahne steif schlagen. Die Waffeln mit dem Obstsalat und der Sahne anrichten und servieren.