

Buttermilch-Waffeln mit Cidre-Zabaione

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/10/buttermilch-waffeln-mit-cidre-zabaione

Zutaten für 2 Personen

Für den Waffelteig:

- 2 Eier
- 60 g Butter
- 125 ml Buttermilch
- 30 g Zucker
- 125 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 10 g Butter zum Einfetten

Für die Zabaione:

- 2 Eier, Eigelbe davon
- 50 g Zucker
- 300 ml Cidre
- 10 ml Calvados
- 1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

- 5 Himbeeren
- ½ Zitrone
- 20 g Zucker
- 20 g Puderzucker

Zubereitung:

Für die Zabaione in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für den Waffelteig Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Butter mit Vanillemark, Eiern, 1 Prise Salz und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazu sieben und Buttermilch unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Waffeleisen einfetten und erhitzen. Teig portionsweise ins Waffeleisen geben und Waffeln ausbacken.

Für die Zabaione Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Eier trennen. Cidre, Eigelbe, Zucker, Calvados und Vanillemark über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Für die Garnitur Zitrone auspressen. Himbeeren abwaschen, trockentupfen und mit Zitronensaft und Zucker marinieren.

Buttermilch-Waffeln mit Puderzucker bestäuben, mit Cidre-Zabaione auf Tellern anrichten, mit den marinierten Himbeeren garnieren und servieren.

Rezept: Patrick Jonek

Quelle: Die Kitchenschlacht vom 29. September 2016

Episode: Hauptgang & Dessert