

Buttermilchwaffeln mit Rhabarberragout

1/2 Waffeln

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

50 G	Butter
200 G	Weizenvollkornmehl
70 G	Haferflocken
2 TL	Weinsteinbackpulver
350 G	Buttermilch
3	Eier

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen.
2. Alle Trockenzutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.
3. Anschließend die flüssigen Zutaten dazugeben und vermischen, bis ein zähflüssiger Teig entsteht.
4. Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln nacheinander heraus backen.

Info

Da der Waffelteig geschmacklich neutral ist, kann man die Waffeln auch pikant zubereiten.

Buttermilchwaffeln mit Rhabarberragout

2/2 Ragout

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Rhabarber
1 TL	Vanillemark
2 EL	Vollrohrzucker

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Den Rhabarber schälen und in zentimetergroße Stücke schneiden.
2. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, den Rhabarber dazugeben, mit ein wenig Wasser ablöschen.
3. Das Ragout ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.
4. Die Vanille zum Schluss dazugeben und ziehen lassen.