

Waffeln mit Pflaumen-Kompott und Sahne

Für zwei Personen

Für die Waffeln:

4 Eier	130 g Butter	125 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker	250 ml süße Sahne	Salz

Für das Pflaumenkompott:

250 g Pflaumen	1 EL Ingwerpulver	1 Schote Vanille
35 g Zucker	1 TL Speisestärke	125 ml Rotwein
25 ml Wasser		

Für die Waffeln die Eier trennen. Das Eiweiß mit einem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Anschließend das Eigelb und 125 Gramm Butter mithilfe des Handrührgerätes schaumig schlagen. Das Mehl, den Vanillezucker und eine Prise Salz mit der Masse vermengen. Anschließend den Eischnee unterheben. Für das Pflaumenkompott die Pflaumen entkernen und in Stücke schneiden. Anschließend die Stücke mit Ingwer bestreuen und das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Wasser, Ingwer, Zucker und Vanillemark in einem Topf erhitzen. Danach die Pflaumen und die Vanilleschote hinzugeben. Etwa fünf Minuten kochen, bis die Pflaumen weich sind. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und den Rotwein hinzugeben. Separat einen Teelöffel Speisestärke in Wasser auflösen. Die Pflaumen aus dem Topf abschöpfen und die verbleibende Flüssigkeit mit der Speisestärke andicken. Das Pflaumenkompott in einer kleinen Schale anrichten und die Flüssigkeit darüber geben. Das Waffeleisen mit der restlichen Butter einfetten und die Waffelmasse mit einer Schöpfkelle darauf verteilen. Das Waffeleisen schließen und die Masse goldgelb backen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Die Waffeln mit Sahne auf Tellern anrichten, das Pflaumenkompott in der Schale daneben platzieren und servieren.

Stefan Pöllath am 16. Oktober 2014