



Glühwein-Zwetschken-Waffeln

Zutaten für 10 Waffeln:

10	Belgische Zuckerwaffeln, Art. 1304
750 g	Zwetschken
150 ml	Rotwein
1 ½ EL	Zucker
1 Btl.	Glühwein-Fix
2 TL	Speisestärke
	Staubzucker
	Mascarpone

Belgische Waffeln bei Raumtemperatur ca. 120 Minuten auftauen lassen. Sieb auf einen Topf setzen, die Zwetschken abgießen und gut abtropfen lassen. Zwetschken beiseitelegen.

Zwetschkensaft mit Rotwein und Zucker aufkochen. Glühwein-Fix zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist. Für die alkoholfreie Variante ersetzen Sie den Rotwein durch roten Ribisel- oder Braunbeerensaft.

Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und in die Glühweinemischung geben. Unter Rühren ca. 1 Minute aufkochen, bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Zwetschken unterheben, die Masse abkühlen lassen und den Glühwein-Fix-Beutel herausnehmen.

Waffeln mit Staubzucker bestäuben. Mit den Glühwein-Zwetschken und Mascarpone-Nockerln servieren.



Beim Erhitzen auf ca. 140–160 °C karamellisiert der Staubzucker auf den Waffeln.