

REZEPT FÜR ROTE GRÜTZE MIT SWEETFAMILY HERZCHENWAFFELN



ROTE GRÜTZE MIT SWEETFAMILY HERZCHENWAFFELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6 Portionen | 35 Min. | + Zeit zum Durchziehen

Zutaten

Für die Rote Grütze:

- 750 g gemischte Beeren, z. B. Him-, Brom-, Erd-, Heidel- und rote Johannisbeeren (frisch oder TK)
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

Für die Waffeln:

- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 350 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1/2 TL Zimt
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- Fett für das Waffeleisen
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen



7727

ZUBEREITUNG

609

Kcal

Pro Portion

10.9

Gramm

Eiweiß

79.4

Gramm

Kohlenhydrate

26.6

Gramm

Fett

1. Für die rote Grütze frische Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen (gefrorene Beeren antauen lassen). Beeren mischen und 450 g mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben und Grütze 15 Minuten ziehen lassen.

2. Für die Waffeln Butter oder Margarine mit Vanillezucker cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe nach und nach unterschlagen. Milch leicht erwärmen und mit Mehl und Zimt abwechselnd unterrühren. Eiweiße steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

3. Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Aus dem Teig darin nach und nach goldbraune Waffeln backen. Waffeln in Herzchen teilen, mit Puderzucker bestäuben und mit roter Grütze servieren.