

Hier und heute



Buttermilchwaffeln mit Orangensoße

Marcel Seegers Buttermilchwaffeln mit fruchtiger Orangensoße sind luftig, süß und einfach köstlich!

Rezept

von Marcel Seeger für circa 10 Waffeln

Zutaten für die Waffeln

- 250 g Mehl, Typ 550
- 3 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 90 g Butter, flüssig
- 140 ml Buttermilch
- 3 Eier (Größe M)

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker gründlich vermischen. In einer zweiten Schüssel die flüssige Butter mit der Buttermilch und den Eiern verrühren. Nun die Buttermischung unter die Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Waffelteig verrühren. Waffeln im vorgeheizten Waffeleisen nach und nach goldbraun ausbacken. Nach dem Backen die Waffeln auf einem Kuchengitter ablegen, damit sie an der Unterseite nicht weich werden.

Zutaten für die Orangensoße

- 200 ml Orangensaft (frisch gepresst aus 2 bis 3 Orangen, alternativ gekaufter Saft)
- Zesten von einer halben Bio-Orange
- 90 g Zucker
- 30 ml Orangenlikör (alternativ Orangensaft)
- ca.10 g Stärke

Zubereitung

Den frisch gepressten Orangensaft durch ein Sieb in einen Topf gießen, dann die Orangenzesten und den Zucker zufügen und alles unter Rühren aufkochen. Die Stärke mit etwas Orangensaft anrühren und dazugeben. Die Soße ein paar Minuten einkochen, bis sie Bindung hat. Zum Schluss nach Belieben Orangenlikör zufügen. Die fertige Soße abkühlen lassen und zu den noch warmen Buttermilchwaffeln servieren.