



Benötigte Zutaten

Waffeln

175 g **Premium Teebutter (weich)**

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

4 Stück Eier (Medium)

200 g Weizenmehl

50 g Mandeln (gemahlen)

1 gestr. TL Backpulver

100 ml **Premium Alpenmilch**

Rote Grütze

125 g Erdbeeren

125 g Heidelbeeren

125 g Sauerkirschen

125 g Himbeeren

500 ml roter Fruchtsaft (Kirsche oder Johannisbeere)

3 EL Speisestärke

50 g Zucker

Mandelwaffeln

mit roter Grütze

Anleitung

Waffeln

1. Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Bourbon-Vanille-Extrakt unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht
2. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.
3. Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und fetten. Für jede Waffel etwa 2 EL Teig in das Waffeleisen geben, mit dem Esslöffel verstreichen und die Waffeln goldgelb backen.
4. Die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

Rote Grütze

5. Bis auf die Himbeeren alle Früchte abspülen und zum Trocknen auf ein mit Küchentrepp ausgelegtes Blech legen und rütteln.
6. Früchte putzen. Himbeeren verlesen. Kirschen entsteinen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit dem Fruchtsaft aufkochen.
7. Stärke und 3 EL Wasser glatt rühren und zu dem kochenden Fruchtsaft geben.
8. Unter Rühren noch einmal aufkochen und die Früchte dazugeben. Vom Herd nehmen und eventuell mit Zucker abschmecken. Grütze abkühlen lassen. Vanilleschote kurz vorm Servieren entfernen.

Dazu schmeckt Vanilleeis oder steif geschlagener Schlagobers. Rote Grütze lässt sich auch hervorragend aus tiefgefrorenen Früchten zubereiten. Je nach



Saison kann man statt Erdbeeren und Heidelbeeren auch schwarze und rote Johannisbeeren verwenden.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten