

# Hier und heute



## Sommerliche Buttermilchwaffeln mit Beeren

Patissier Matthias Ludwigs ist bekennender Waffelfan. Für uns heizt er daher am US-amerikanischen "Tag des Waffeleisens" das Eisen an und backt lockerleicht-sommerliche Buttermilchwaffeln mit frischen Beeren.

### Das Rezept

(von Matthias Ludwigs für ca. zehn Stück)

#### Zutaten für den Buttermilchwaffelteig

- 125 g weiche Butter
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 75 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 ml Buttermilch

#### Zubereitung

Butter, Zitronenabrieb und Zucker verrühren und leicht schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben und Teig weiter aufschlagen.

Mehl mit Backpulver mischen, ein Drittel unter den Teig rühren, dann ein Drittel Buttermilch untermischen, abwechselnd weiter so verfahren bis alles vermischt ist. Den fertigen Teig möglichst eine Stunde stehen lassen, dann binden die Zutaten noch besser. Anschließend die Waffeln backen und frisch servieren.

#### Zutaten für marinierte Beerenmischung

- 250 g Beeren nach Belieben, z.B. Johannisbeeren
- 30 g Ahornsirup
- 30 g rote Konfitüre (z.B. schwarze Johannisbeere)

#### Zubereitung

Ahornsirup und Konfitüre glattrühren. Die Beeren untermischen, ca. 30 Minuten stehen lassen und vor dem Servieren nochmal kurz vermengen.

#### Zutaten für die Buttermilchsahne

- 125 g Sahne
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 125 ml Buttermilch

#### Zubereitung

Ein Drittel der Sahne aufkochen und die Gelatine darin auflösen. Die restliche Sahne zugeben und gut verrühren. Die Buttermilch zugeben und gut vermischen. Mindestens vier Stunden kaltstellen, dann lässt sie sich besser als Sahne aufschlagen.

#### Anrichten

Die frisch gebackenen Waffeln mit Buttermilchsahne und marinierten Beeren servieren.