

Informationen zur Sendung vom 29.11.2024

Weihnachtswaffeln zu Birnen-Orangensalat

Von Ulla Scholz

Zutaten für 6 Portionen

Waffeln

240 g Mehl
240 g Zucker
6 Bio-Eier
120 g Butter
1 TL Spekulatiusgewürz oder Zimt
Prise Salz
Pflanzenöl für das Waffeleisen

Obstsalat

500 g Birnen (Sorte Conference)
2 Bio-Orangen
½ Bio-Zitrone
100 g Datteln ohne Stein
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
80 g Mandelblättchen

Zubereitung

Waffeln

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker und eine Prise Salz in eine passende Schüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einer dicklichen Creme verquirlen. Die Butter nach und nach unterrühren. Dann das Mehl in die Masse sieben und sorgfältig unterarbeiten.

Das Waffeleisen vorheizen und beide Innenseiten dünn mit Öl einfetten. Mit einer Kelle eine entsprechende Menge Teig einfüllen und nach und nach goldbraune Waffeln backen.

Obstsalat

Die Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Saft der Zitrone zugießen und mit abgeriebener Zitronenschale und Vanillezucker würzen. Die Datteln in Streifen oder Scheiben teilen. Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr anhaftet. Danach das Obst entweder filetieren oder in kleine Stücke schneiden und mit den Datteln unter den Salat mischen. Die Sahne schlagen, dann kaltstellen. Die Mandeln in einer Pfanne oder im Backofen golden rösten.

Anrichten

Die Waffeln portionsweise auf Tellern oder auf einer Platte anrichten. In dem Fall die Waffeln mit dem Obstsalat, geschlagener Sahne und einer Schüssel gerösteter Mandelblättchen auf den Tisch stellen. Jeder bedient sich selbst.

Informationen zur Sendung vom 29.11.2024

Weihnachtswaffeln zu Birnen-Orangensalat

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Waffeln

240 g Mehl zu 0,25 Euro; 240 g Zucker zu 0,22 Euro; 6 Eier zu 1,98 Euro; 120 g Butter zu 1,19 Euro; 5 g Spekulatiusgewürz zu 0,55 Euro; Prise Salz und Öl für das Waffeleisen pauschal zu 0,30 Euro.

Portion circa 0,75 Euro.

Obstsalat

500 g Birnen zu 0,89 Euro; 2 Bio-Orangen zu 1,20 Euro; 1 Päckchen Vanillezucker zu 0,43 Euro; 100 g Datteln ohne Stein zu 0,99 Euro; 1 Bio-Zitrone zu 0,49 Euro; 100 g Mandelstifte zu 1,00 Euro; 200 g Sahne zu 0,99 Euro.

Portion circa 1,05 Euro.

Waffeln als praktische Verpflegung für unterwegs

Ein Besuch auf dem Weihnachtsmarkt kann für Familien mit Kindern richtig teuer werden. Was spricht dagegen, gebackene Waffeln mitzunehmen, die Jung und Alt bequem mit der Hand verspeisen können? Damit das Gebäck nicht so trocken schmeckt, wird daheim eine Thermoskanne mit alkoholfreiem Apfelpusch befüllt. Waffeln und Apfelpunsch sind etwas Besonderes und verbreiten Weihnachtsstimmung. Noch ein Vorteil: Man muss für Essen und Trinken nicht in einer langen Schlange anstehen. Es findet sich immer ein Eckchen oder eine Bank, von der man das Treiben auf dem Weihnachtsmarkt beobachten kann.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!