



Eiserkuchen

Rezept von Jeanette Marquis

Zutaten

250 g Mehl
250 g brauner Kandiszucker
60 g Butter
1 Eigelb
250 bis 300 g Wasser
1 TL Anis, ganz
1/2 TL Zimt, gemahlen
1/4 TL Vanille, gemahlen
1 Prise Salz

Tipp: Für eine frühlingshaftere Variante statt Anis und Zimt den Abrieb einer halben Limette und einen halben Teelöffel gemahlene Kardamom nehmen!

Zubereitung

Den Kandis in 1/4 Liter Wasser aufkochen und auflösen. Gut abkühlen lassen. Die weiche Butter mit dem Eigelb schaumig aufschlagen. Mehl, Zuckerwasser und Gewürze untermischen, gut verrühren, eventuell noch etwas Wasser dazugeben - es sollte ein flüssiger Teig werden. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann mit dem Eiserkucheneisen die Waffeln backen und direkt nach dem Backen zu Röllchen aufrollen. Ganz auskühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren. Die Röllchen können mit Sahne oder einer Creme gefüllt serviert werden. Wenn sie gefüllt sind, sofort verzehren, sie weichen schnell durch!

Varianten

Die noch heiße Waffel in einer Tasse oder einem Trichter auskühlen lassen, so entstehen essbare Gefäße für leckere Desserts! Diese mit geschmolzener Kuvertüre ausstreichen, dann weicht die Füllung nicht so schnell durch.

Waffelröllchen zur Hälfte in geschmolzene Kuvertüre tauchen und mit gehackten Nüssen, Streuseln oder Perlen verzieren. In einer luftdicht verschlossenen Dose halten sich die Waffeln gut zwei Wochen.

Mascarponecreme mit Banane-Maracuja-Ragout

Zutaten

250 g Mascarpone
250 g Konditorschlagsahne
1 Limette, Saft und Schale
1 kleines Glas Pfirsichmarmelade (ca. 100 g)

2 reife, aber feste Bananen
2 Maracuja
1 EL brauner Zucker
1 Schnapsgläschen weißer Rum (nach Belieben)

Zubereitung

Die Sahne sehr fest schlagen. Mascarpone mit der Marmelade und dem Limettenabrieb cremig rühren. Die Sahne unterheben und im Kühlschrank für eine Stunde fest werden

lassen. In der Zwischenzeit die Banane in kleine Würfel schneiden und in einer Schale mit dem Limettensaft vermischen. Die Maracuja dazugeben, mit Zucker und Rum abschmecken, etwas durchziehen lassen.

Zum Anrichten die mit Kuvertüre ausgestrichenen Waffelschälchen mit etwas Creme füllen, einen Löffel vom Bananen-Ragout dazugeben und mit Minzeblättchen garnieren. Sofort servieren und verzehren.

Tipp: Waffeln zu Röllchen formen, diese mit der Creme füllen und die Enden in gehackte Pistazien, Schokostreusel oder geröstete Kokosflocken tunken und auf einer Platte anrichten. Sofort verzehren!