



KARTOFFELWAFFELN SÜSS MIT ERDBEER-RHABARBER- GRÜTZE

Für die Kartoffelwaffeln benötigen Sie:

- 400 g Pellkartoffeln
- 75 g Butter
- 2 Eier
- 25 g Zucker
- ¼ Päckchen Backpulver
- 50 ml Mineralwasser
- 50 ml Milch
- 100 g Mehl

So wird es gemacht:

Pellkartoffeln kochen, pellen, durch eine Presse drücken und abkühlen lassen. Die geschmolzene Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und unter die Buttermasse rühren. Beides vermischen, die Milch mit dem Mineralwasser mischen und ebenfalls unter den Teig rühren. Falls der Teig zu steif ist, mit weiterer Milch und Mineralwasser verdünnen. Waffeleisen aufheizen, fetten, 2 EL Teig in das Waffeleisen geben und abbacken.

Mit Puderzucker servieren.

Für die Erdbeer-Rhabarber-Grütze benötigen Sie:

- 500 g Rhabarber
- 200 g Johannisbeergelee
- 50 ml Apfelsaft
- 500 g Erdbeeren
- 25 g Maisstärke
- Honig

So wird es gemacht:

Rhabarber putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren vierteln. Johannisbeergelee in einer Pfanne erwärmen, die Rhabarberstücke dazugeben und auf kleinem Feuer weich kochen. Die Stückchen sollten aber nicht zerfallen. Rhabarber herausnehmen. Die Maisstärke mit dem Apfelsaft anrühren, unter das heiße Gelee rühren und aufkochen. Rhabarber und Erdbeeren dazugeben und nochmals aufkochen. Nach Bedarf mit Honig abschmecken. Die Grütze in eine Schüssel geben und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Rezept: Ute Zöller, LandFrauen Rhein-Lahn



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN