



TIPP: Der Zucker auf den Waffeln karamellisiert beim Erhitzen.

Waffeln mit Glühwein-Pflaumen und Mascarpone

Für 10 Waffeln:
.....

**10 Belgische Zuckerwaffeln,
Art. 1304**
750 g Pflaumen
150 ml Rotwein
1 ½ Beutel Glühwein-Fix
1 ½ EL Zucker
2 TL Speisestärke
Puderzucker
Mascarpone
.....

- 1 Die Belgischen Waffeln ca. 120 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- 2 Währenddessen ein Sieb auf einen kleinen Topf legen und die Pflaumen mit Saft hineingeben. Wenn der Saft abgetropft ist, die Pflaumen zur Seite stellen. Den Pflaumensaft mit Rotwein aufkochen, das Glühwein-Fix hinzugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen, bis die Flüssigkeit sich um die Hälfte reduziert hat.
- 3 Nun die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und zum Pflaumensaft geben. Dann unter Rühren 1 Minute kochen bis die Flüssigkeit eindickt. Die Pflaumen dazugeben und etwas abkühlen lassen. Zum Schluss den Glühfix-Beutel herausnehmen und dann die Glühwein-Pflaumen zusammen mit Mascarpone und Puderzucker auf den Waffeln servieren.