





# Waffeln mit roter Grütze

Schnell gemachte Waffeln mit roter Grütze.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Waffeleisen:

Speiseöl

### Rührteig:

175 g weiche Butter oder

Margarine

175 g Zucker

5 TL Dr. Oetker Flüssiger

Bourbon-Vanille-Extrakt

4 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

### Rote Grütze:

350 g Sauerkirschen

(Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit

Himbeer-Geschmack

75 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen.

## 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Extrakt unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

- 3 Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen, goldbraun backen und die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.



**4 Rote Grütze zubereiten:**

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und mit Wasser auf 700 ml ergänzen. Rote-Grütze-Pulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Flüssigkeit glatt rühren. Übrige Flüssigkeit aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren. Grütze unter Rühren kurz aufkochen. Kirschen unterheben und die Grütze abkühlen lassen. Vor dem Servieren nochmals durchrühren und zu den Waffeln servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Noch schneller geht es, wenn Sie Dr. Oetker Rote Grütze aus dem Kühlregal nehmen!

