



Ölz Frischei Waffeln

mit fruchtigem Beerenkompott



Zutaten

1 Packung Ölz Frischei Waffeln
100 ml Wasser
1,5 EL Maisstärke
2 EL Zucker
200 g Erdbeeren (ohne Strunk)
125 g Himbeeren
125 g Schwarzbeeren

Zubereitungszeit

15 min

1. Das Wasser und die Maisstärke in einem Topf so lange verrühren, bis sich die Maisstärke im Wasser auflöst.
2. Den Zucker hinzufügen und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Nach ca. 1 Minute alle Früchte hinzufügen und umrühren.
3. Wenn das Kompott zu kochen beginnt, die Hitze reduzieren und zudecken. Die Beerenmischung für ca. 10 Minuten einköcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
4. Je drei Ölz Frischei Waffeln auf einem Teller anrichten, mit dem Beerenkompott - nach Belieben warm oder kalt - und frischen Beeren garnieren und servieren.