



Ölz Zimt Waffeln mit warmem Zwetschgenröster

Herbstlich-zimtiger Waffelgenuss mit fruchtigen Zwetschgen und karamellisierten Walnüssen

Zutaten

6 Stück Ölz Zimt Waffeln

Für den Zwetschkenröster:

375 g sehr reife Zwetschken

30 g brauner Zucker

ca. $\frac{1}{3}$ Zitrone, Saft davon

1 Zimtstange

1 Gewürznelke

45 ml Wasser

Für die karamellisierten Walnüsse:

75 g Walnüsse

ca. 23 g Zucker

3 Portionen

Zubereitungszeit

25 min

1. Zwetschkenröster vorbereiten

Zucker, Zitronensaft, Zimtstange und Gewürznelke mit dem Wasser in einem Topf einmal aufkochen.

2. Zwetschken vorbereiten

Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Größere Früchte eventuell vierteln.

3. Zwetschken weich dünsten

Die Zwetschkenstücke in den Topf geben und zugedeckt ca. 10-15 Minuten weich dünsten. Zimtstange und Gewürznelke entfernen und den Zwetschkenröster bei Bedarf nochmals mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

4. Walnüsse karamellisieren

Walnüsse grob zerteilen. Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald der Zucker goldbraun karamellisiert ist, die Walnüsse dazugeben und kurz durchschwenken, bis alle Walnüsse mit einer dünnen Karamellschicht überzogen sind.

5. Walnüsse auskühlen lassen

Die karamellisierten Walnüsse auf Backpapier verteilen und vollständig auskühlen lassen.

6. Waffeln anrichten

Die Waffeln auf Tellern anrichten, mit warmem Zwetschkenröster servieren und mit den karamellisierten Walnüssen bestreuen.