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. ⅓ 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.