



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Waffeln	
50 G	Butter
200 G	Weizenvollkornmehl
70 G	Haferflocken
2 TL	Weinsteinbackpulver
350 G	Buttermilch
3	Eier

Ragout

500 G	Rhabarber
1 TL	Vanillemark
2 EL	Vollrohrzucker

Zubereitung

Waffeln

- 1. Butter in einem Topf schmelzen.
- 2. Alle Trockenzutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.
- 3. Anschließend die flüssigen Zutaten dazugeben und vermischen, bis ein zähflüssiger Teig entsteht.
- 4. Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln nacheinander heraus backen.

Ragout

- 1. Den Rhabarber schälen und in zentimetergroße Stücke schneiden.
- 2. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, den Rhabarber dazugeben, mit ein wenig Wasser ablöschen.
- 3. Das Ragout ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.
- 4. Die Vanille zum Schluss dazugeben und ziehen lassen.

Da der Waffelteig geschmacklich neutral ist, kann man die Waffeln auch pikant zubereiten.