

Lieblingsrezept

Zutaten

- ✓ 700 g Safforangen
- ✓ 500 g Clementinen
- ✓ 50 g Datteln, bioladen*
- ✓ 2 EL Rohrohrzucker
- ✓ 1 TL Speisestärke

- ✓ 125 g Butter, weich
- ✓ 125 g Rohrohrzucker
- ✓ 3 Eier
- ✓ 200 ml Kokosmilch, bioladen*
- ✓ 100 g Naturjoghurt
- ✓ 2 TL Backpulver
- ✓ 150 g Mehl
- ✓ Puderzucker

So gelingen die Kokoswaffeln mit Clementinen-Dattel-Kompott:

Die Orangen auspressen (es sollten ca. 250 ml ergeben). 2 EL davon abnehmen und mit der Speisestärke anrühren. Die Clementinen so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Datteln grob kleinschneiden. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen und aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Datteln zugeben und weiter 4-5 Minuten einkochen lassen. Mit der angerührten Speisestärke binden, nochmals aufkochen und vom Herd nehmen. Die Clementinen unterheben und abkühlen lassen.

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Dann Kokosmilch und Joghurt zugeben. Mehl und Backpulver mischen und zum Schluss unterheben. Ein Waffeleisen erhitzen und die Waffeln nacheinander backen, die fertigen Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit dem Clementinen-Kompott servieren.

