

# Friesische Teewaffeln mit Pflaumenmus - Sahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Aus alter Zeit, neu überdacht, eine beeindruckende Portion

## Zutaten

- 65 g zerlassene Butter
- 1 El loser schwarzer Tee, (Ostfriesen Mischung)
- 75 g Mehl, gesiebt
- 50 g Speisestärke
- 60 g Zucker
- 2 ganze Eier
- 125 ml Buttermilch
- Für die Pflaumenmus - Sahne:
- 125 ml geschlagene Sahne
- 50 g Pflaumenmus
- Etwas gemahlener Zimt
- Saft 1/2 Zitronen, etwas Abrieb
- 1 El Rum
- Etwas Öl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst den Tee in die zerlassene Butter geben und leise ca. 3 min. köcheln lassen, anschließend 30 min. "ausziehen" lassen. Durch ein feines Küchensieb passieren, die Blätter kräftig auspressen.

### **Schritt3**

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen.

### **Schritt4**

Der Friesische Teewaffelteig:

### **Schritt5**

Den Zucker und die Teebutter mit dem Handmixer schaumig rühren, nacheinander die Eier dazu geben.

### **Schritt6**

Dann folgen die Mehlmischung und die Buttermilch, den Teig ca. 20 min. ruhen lassen.

### **Schritt7**

Die Pflaumenmus - Sahne:

### **Schritt8**

Das Pflaumenmus mit dem Rum, Zimt, Zitronensaft und Abrieb aufrühren und in 2 Schritten die geschlagene Sahne unterheben.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Den Waffelteig herkömmlich herausbacken und in Herzen teilen.

### **Schritt11**

Gern arrangiere ich mein friesisches Dessert zu einer beeindruckenden Portion noch mit etwas Gewürz - Pflaumenkompott, darüber eine ordentliche Portion Pflaumenmus - Sahne und gebe dazu die Teewaffeln Herzen

**Rezeptart:** Friesische Rezepte, Niedersächsisch **Tags:** friesisch, Pflaumenmus, sahn

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/friesische-teewaffeln-mit-pflaumenmus-sahne/>