FLAMBIERTE ERDBEEREN
UND SCHOKOWAFFEL-KÖRBCHEN

(für 4 Personen)



Zutaten

- 750 g Erdbeeren
- 3 EL Staubzucker
- 2 EL Grand Manier
- 1 EL grüner Pfeffer
- 20 g Butter und 1 EL Olivenöl
- 1/16 l Rum (60 %) zum Flambieren

WAFFELTEIG:

- 90 g Mehl
- 3 EL Kakao
- 3 EL Rohrzucker
- 1 EL Öl
- 1 Ei
- 160 ml Milch

Zubereitung

1. Erdbeeren putzen und die Hälfe vierteln. Mit Staubzucker und Grand Manier marinieren und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die restlichen Erdbeeren halbieren.
2. Für den Waffelteig alle Zutaten miteinander vermischen. Ganz einfach geht das, wenn die Zutaten in einer Flasche geschüttelt werden.
3. In einer feuerfesten Pfanne etwas Butter und Öl erhitzen. Die marinierten Erdbeeren, sowie den grünen Pfeffer dazugeben. Kurz aufkochen und dann den Alkohol aus einer Schöpfkelle drübergießen und entzünden. Vorsicht: Stichflamme.
4. Die flambierten Erdbeeren mit den anderen vermengen und mit Eis und einem Tupfer Schlagobers servieren.

Foto: Missio