

# Schlehdorn halb gefroren mit Waffeln aus dem Naturpark Pfyn-Finges

Dessert (vegetarisch)



## Zubereitungszeit:

Halb Gefrorenes ca. 20 Minuten (ohne Beeren suchen)  
Waffeln 15 Minuten

## Zutaten (für 4 Personen)

### Halb gefrorenes

- 200 g Schlehdorn (halb gefroren)
- Ca. 50 g Zucker
- Wenig Zitronensaft

### Waffeln

- 40 g Roggen-Mehl
- 20 g Dinkelhalbweiss-Mehl
- 20g Zucker
- 80 g Milch
- 20 g Öl
- 1 TL Essig
- 1 Prise Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Natriumkarbonat

## Zubereitung

### Halb gefrorenes

- 200 g Schlehdorn (nachdem diese schon mal im Freien gefroren sind) mit Wasser bedeckt kurz weichkochen.
- Durch ein Sieb streichen.
- Den Schlehdorn mit einem Viertel des Zuckers und ganz wenig Zitronensaft mischen.
- Auskühlen lassen und dann kurz in die Eismaschine geben oder im Kühler leicht fest werden lassen

### Waffeln

- Alles zusammen zu einem Teig mischen. Dieser muss noch leicht flüssig sein.
- Waffeleisen einfetten und einen Teil des Teiges darauf verteilen.
- Ca. 3 Minuten ausbacken lassen.
- Waffeln warm anrichten. Dazu separat den halbgefrorenen Schlehdorn servieren

## Autorin

Hannelore Tsokhim-Bumann  
Wirtshaus Godswärgjistubu  
Lüübuweg 2  
3955 Albinen