



Rezept für einen Fruchtspieß mit Miniwaffel

Zutaten für den Knetteig

Man nehme für ca. 10 – 12 Spieße:

- 150 g Butter
 - 60 g Zucker bzw. Ersatz
 - 1 Ei oder 2 EL Apfelmus
 - Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
 - Einige Tropfen Vanilleextrakt
 - Dinkelmehl
- verschiedene Früchte oder andere Leckereien, die man aufspießen kann

Zubereitung

Man verrührt alle Zutaten bis auf das Mehl mit einem Handrührgerät, es entsteht zunächst eine dickflüssige Masse. Dieser hebt man dann mit einer Gabel so viel Mehl unter, bis der Teig immer fester wird. Zuletzt knetet man mit den Händen. Wird der Teig zu einer gut formbaren Kugel, ist er fertig.

Nun zupft man etwa Walnuss große Stücke ab und formt diese zu Kugeln. In diese Kugeln steckt man die flache Seite der Spieße. In mein Eisen passten drei Kugeln auf einmal. Die kleine Waffel am Stiel ist fertig, wenn sie eine schöne Bräune hat. Sonst ist sie vielleicht nicht ganz durch.

Abgekühlt bleibt der Spieß ja immer noch ein Spieß und sollte auch als solcher verwendet werden. Man kann Erdbeeren, Bananen und Heidelbeeren aufspießen. Der Fantasie und Nascherei sind aber natürlich keine Grenzen gesetzt.

Ich wünsche Euch einen guten Appetit