



## Waffeln aus Ingrid-Erbсенmehl und Haferflocken

Das Rezept ergibt ca. 8 Stück.

### Zutaten:

- 100 g dänisches Ingrid-Erbсенmehl
- 90 g Haferflocken
- 2 Esslöffel Zucker (30 g)
- 2 Eier (120 g)
- 2½ dl Vollmilch
- 30 g geschmolzene Butter oder flüssiges Fett
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- Extra Butter/Fett zum Braten

### Zubereitung:

- Butter in einer Pfanne zerlassen.
- Erbсенmehl und Haferflocken mit dem Mixer mischen, bis die Mischung die Konsistenz von grobem Mehl hat.
- Alle trockenen Zutaaten in eine Schüssel geben und verrühren.
- Eier, Milch und zerlassene Butter hinzugeben und alles gut verrühren.
- Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Butter oder Öl bestreichen.
- Den Waffelteig in das Eisen geben und die Waffeln ca. 3-5 Min. goldgelb backen.

## **Topping für Waffeln aus Ingrid-Erbsenmehl Limettensirup**

### **Zutaten:**

100 g Zucker  
1 Limette (Schale + Saft)  
1,5 dl Wasser

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in einen Topf geben und verrühren, bis eine dicke, gleichmäßige Masse entsteht; bei Bedarf mit Salz abschmecken, ggf. mehr Limette hinzugeben.

In Flaschen füllen und kühl stellen.

## **Himbeermarmelade**

### **Zutaten:**

1 kg Himbeeren (gefroren)  
500 g Gelierzucker  
1 Teelöffel Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 3 Minuten aufkochen lassen.

In saubere, ausgebrühte Gläser geben und diese mit Deckel verschließen.

## **Schlagsahne mit Kaffeeликör aus Falster**

- Sahne aufschlagen
- Vanillezucker
- Kaffeeликör

## **Rhabarber, Himbeerkompott**

### **Zutaten:**

1 kg Rhabarber  
500 g Himbeere  
300 g Zucker  
½ Liter Wasser  
½ Zitrone (Saft)  
1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillezucker  
3 Gewürznelken

### **Zubereitung:**

Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

Alle Zutaten außer Rhabarber und Himbeeren miteinander vermischen.

Zum Kochen bringen, Rhabarber und Himbeeren dazugeben und die Mischung zum Kochen bringen.

Das Kompott in Gläser oder Becher füllen und kühl stellen.