SCHOKOLADEN-WAFFELN MIT CAMELISIERTEN BIRNEN

Caramelisierte Birnen	Teig	Waffeln
225g Zucker	450g Weissmehl	Bratbutter
4½EL Zitronensaft	180g gemahlener Rohzucker	
1 dl Wasser	110g Kakaopulver	
4½ Birnen, in Schnitzen	4 TL Backpulver	
55g Butter	½TL Salz	
	2½dl Milch	
	2¼dl Mineralwasser mit Kohlensäure	
	280g Butter, flüssig, abgekühlt	
	4 Eigelbe	
	4 Eiweisse	
	2 Prise Salz	

Caramelisierte Birnen

Zucker in einer weiten Pfanne ohne Rühren erhitzen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Zitronensaft und Wasser begeben, zugedeckt köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Birnen begeben, ca. 5 Min. zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln, Deckel entfernen, ca. 3 Min. sirupartig einkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Butter darunterühren.

Teig

Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben, mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch, Wasser, Butter und Eigelbe verrühren, zum Mehl giessen, mit den Schwingbesen des Mixers verrühren. Eiweisse mit dem Salz steifschlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen.

Waffeln

Waffeleisen erhitzen, mit wenig Bratbutter bestreichen. Portionenweise je ca. 3 gehäufte Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben, Waffeln ca. 5 Min. backen, herausnehmen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Waffeln mit den Birnen und Sirup servieren.