

PRESSEINFORMATION

Januar 2015



Für den Osterbrunch: Amarula Waffeln mit karamellisierten Walnüssen

Mit einer raffinierten Waffelvariation mit cremigem Amarula Likör liefert Food-Bloggerin Heike Niemoeller den absoluten Hit für jeden Osterbrunch.



Bild: Amarula Waffeln mit karamellisierten Walnüssen

Bunt gefärbte Ostereier, das erste zarte Grün und wärmende Sonnenstrahlen: An Ostern feiern wir auch den Sieg des Frühlings über den kalten Winter. Ein wunderbarer Grund, um Freunde und Familie zu einem entspannten Osterbrunch einzuladen. Die lockeren Waffeln von Food-Bloggerin Heike Niemoeller machen schweren Sahnetorten auf der Ostertafel mächtig Konkurrenz. Mit knusprig karamellisierten Walnüssen, dem exotisch-fruchtigen Geschmack des Sahnelikörs aus Südafrika und saftigen Feigen läutet dieses Rezept auch kulinarisch den Frühling ein.

Amarula Waffeln mit karamellisierten Walnüssen

Zutaten für den Waffelteig:

175 ml Milch
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
450 g Mehl Type 550
1 Prise Salz
100 g Butter
2 Bio-Eier
250 ml Amarula

Zutaten für die karamellisierten Walnüsse:

200 g Walnüsse
2 EL Zucker
1 EL Ahornsirup

Garnitur:

Frische Feigen, alternativ Kirschen oder Beeren

Zubereitung:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen, bis sie lauwarm ist. Hefe zerkrümeln und sie in der warmen Milch zusammen mit dem Zucker auflösen. In der Zwischenzeit kann die Butter geschmolzen werden, sie sollte ebenfalls nur lauwarm werden.

Nun alle Zutaten bis auf den Amarula in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig ist jetzt noch recht fest, wird aber später durch den Amarula wieder geschmeidiger. Der Waffelteig muss nun für 45 Minuten abgedeckt gehen.

Während der Teig geht, können die Walnüsse karamellisiert werden. Dazu Nüsse, Zucker und Ahornsirup in eine Pfanne geben. Den Zucker auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Sobald keine Zuckerkristalle mehr sichtbar sind, die Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Nüsse gut ausbreiten und vollständig abkühlen lassen. Achtung: Karamell ist sehr heiß und klebrig!

Der Teig sollte in der Zwischenzeit deutlich aufgegangen sein, falls nicht: noch weitere 30 Minuten gehen lassen. Dann den Viertelliter Amarula hinzugeben und mit einem Spatel unterrühren.

Jetzt muss nur noch das Waffeleisen aufgeheizt werden. Beim Einfüllen darauf achten, nicht zu viel Teig zu nehmen. Durch die Hefe geht der Waffelteig im Eisen noch etwas auf. Zum Servieren werden die Waffeln mit etwas Puderzucker bestäubt und mit den karamellisierten Walnüssen sowie ein paar frischen Feigenvierteln garniert. Wer keine Feigen mag, kann alternativ auch Kirschen oder Beeren verwenden.



Weitere kreative Rezepte gibt es unter blog.amarula.de.

Weitere Infos zum Amarula Cream Likör gibt es auf unserer Presseseite: presse.amarula.de.

Über Amarula:

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

Bitte Copyright beachten: © Heike Niemoeller für Amarula.

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Pressekontakt:

CrossPR GmbH
Anna-Sophie Dimnik
Hildebrandtstraße 24 A
40215 Düsseldorf
Tel: 0211 – 8 66 52.448
Fax: 0211 – 8 66 52.200
amarula@crosspr.de