Kirsch-Waffeln

Die leckeren Kirsch-Waffeln schmecken toll als Dessert oder nachmittags zum Kaffee. Das Rezept kann man natürlich auch mit anderen Früchten zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

Für den Teig

200 g	Margarine
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eier
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
250 ml	Schlagobers

Zum Bestäuben

6 EL	Staubzucker

Für den Belag

1 Glas	Kirschen
2 EL	Zucker
1 EL	Maisstärke
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für **Kirsch-Waffeln** Kirschen gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Die Margarine mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Nach und nach Eier hineinschlagen. Backpulver mit Mehl vermischen und Schlagobers gründlich untermischen.

2. Waffeleisen einfetten und vorheizen. Den Teig portionsweise in das Waffeleisen geben und bei mittlerer Temperatur goldbraune Waffeln backen. Wird ein nicht-beschichtetes Waffeleisen verwendet, dieses immer wieder einfetten, bevor neuer Teig hineingegeben wird. Gebackene Waffeln mit Staubzucker bestäuben.

3. Den Kirschsaft in einem Topf aufkochen lassen. Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser anrühren und in den Kirschsaft einrühren. Nochmals aufkochen, in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Schlagobers zusammen mit den Kirschen zu den Waffeln servieren.

Tipp

Zu den Kirsch-Waffeln schmeckt Vanilleeis sehr gut.