

Schokowaffeln

Schokowaffeln kommen immer gut an und dieses Rezept ist sehr beliebt.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

| | |
|---------|---------------------------------------|
| 1 Glas | Kirschen (ca. 720 ml) |
| 2 EL | Speisestärke |
| 1 TL | Zimt |
| 80 g | Zucker |
| 175 g | Mehl |
| 25 g | Kakao |
| 1 TL | Backpulver |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Öl |
| 1 EL | Rum |
| 250 ml | Milch |

Zubereitung

1. Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Die Speisestärke mit 3 Essl. von dem Kirschsaff verrühren. Den restlichen Saft mit dem Zimt und 30 g Zucker aufkochen lassen. Die angerührte Stärke einrühren und aufkochen lassen. Dann die Kirschen zugeben.
2. Das Mehl, den Kakao und das Backpulver vermischen und sieben. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Das Öl, den Rum, die Eigelbe, den restlichen Zucker und die Milch mit dem gesiebten Mehl/Kakao/Backpulver mit dem Schneebesen verrühren.

3. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Aus dem Teig in einem vorgeheizten sowie gut eingefetteten Waffeleisen die Waffeln backen. Mit dem Kirschkompott anrichten.

Tipp

Die Schokowaffeln noch mit einem Klecks Schlagobers anrichten.