



Waffeln mit heißen Schoko-Kirschen

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Waffeln

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1661 kJ, 397 kcal, 46,6 g Kohlenhydrate, 7,9 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 129 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Frisch gebackene Waffeln erzeugen bei uns ein Gefühl von Behaglichkeit. Egal ob zum Frühstück oder als Nachtisch: Waffeln gehen immer. Zu unseren Waffeln gibt es ein leckeres Kompott aus Kirschen und dunkler Schokolade - perfekter geht es nicht!

Step 1:

Für die Schoko-Kirschen lässt du zu zuerst einmal die Kirschen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen. Dabei 300 ml des Saftes auffangen.

Step 2:

Den Kirschsafft mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen die Stärke mit dem Wasser verrühren und zum Kirschsafft geben, sobald dieser kocht. Nun lässt du den Saft unter Rühren eine weitere Minuten kochen.

Step 3:

Dann den Herd auf mittlere Hitze schalten und die Schokolade dazugeben. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, kannst du auch die Kirschen unterheben und das Kirschkompott zur Seite stellen.

Step 4:

Nun kannst du dich um die Waffeln kümmern. Dazu rührst du 125 g Butter und den Zucker mit einem Handrührgerät schaumig. Dann die Eier einzeln unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

Step 5:

Das Mehl und das Backpulver in einer separaten Schüssel gut vermengen und mit der Milch abwechselnd unter den Teig mischen.

Step 6:

Nun kannst du das Waffeleisen vorheizen und mit der restlichen Butter einpinseln, sodass die Waffeln später nicht am Eisen kleben bleiben.

Step 7:

Wenn das Waffeleisen vorgeheizt ist, kannst du je nach Waffeleisen zwei bis drei Esslöffel Waffelteig ins Eisen geben und so lang ausbacken, bis die Waffeln schön knusprig sind.

Zutaten

Für die Schoko-Kirschen:

1 Glas	Sauerkirschen
50 g	Schokolade
2 EL	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3 EL	kaltes Wasser
3 TL	Speisestärke

Für die Waffeln:

135 g	weiche Butter
3 EL	Zucker
3	Eier
250 g	Mehl
2 1/2 TL	Backpulver
200 ml	Milch

Zum Warmhalten kannst du die Waffeln bis zum Servieren bei 80°C im Ofen lagern.