

## Sacher-Waffeln mit Sauerkirsch-Ragout

### Für 2 Personen

|                             |                                |                           |
|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| 300 g Sauerkirschen TK      | 1 Zitrone, unbehandelt         | 1 Orange, unbehandelt     |
| 200 g Butter                | 120 g Mehl                     | 50 g Haselnüsse, gemahlen |
| 3 Eier                      | 70 g Speisestärke              | 175 g Zucker              |
| 1 TL Vanillezucker          | 2 EL Kakaopulver, stark entölt | 1 TL Backpulver           |
| 1 TL Zimtpulver             | 1 Stange Zimt                  | 2 EL Rum                  |
| 4 Tropfen Bittermandelaroma | 1 Prise Salz                   |                           |

Das Waffeleisen warm werden lassen. Für den Waffelteig 150 Gramm Butter mit 150 Gramm Zucker, den Eiern, dem Vanillezucker, dem Bittermandelaroma und einer Prise Salz vermengen und schaumig rühren. 60 Gramm Speisestärke mit dem Mehl, dem Kakaopulver und dem Backpulver vermischen und anschließend die geriebenen Haselnüsse und das Zimtpulver dazugeben. Alles gut miteinander vermengen. Anschließend die Mehlmischung unter das Buttergemisch geben und den Rum dazugeben. Die Kirschen gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Von der Zitrone und der Orange etwa die Hälfte der Schale abreiben. Den Kirschsafte in einer Pfanne zusammen mit einer Zimtstange, dem restlichen Zucker und dem Zitronen- und Orangenschalenabrieb einkochen lassen. In der Zwischenzeit das heiße Waffeleisen mit etwas Butter einfetten und Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und ausbacken. Die Zimtstange wieder aus dem eingekochten Kirschsafte entnehmen, die Soße mit einem Esslöffel Speisestärke abbinden und noch einmal aufkochen lassen. Die Kirschen dazugeben und warm werden lassen. Die Waffeln mit dem Sauerkirschragout auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Rokitta am 31. März 2010