

Quark-Waffel mit heißen Kirschen

Für zwei Personen

Für die Waffel:

65 g Quark, abgetropft	$\frac{1}{2}$ Zitronen-Abrieb	2 Eier
75 g Mehl	30 g Zucker	50 g Butter
125 ml Milch	1 Msp. Zimt	1 Msp. Lebkuchengewürz
Puderzucker		

Für die Kirschen:

350 g Schattenmorellen	10 g Zucker	2 cl Kirschwasser
------------------------	-------------	-------------------

Das Waffeleisen erhitzen.

Für die Quarkwaffel Eier trennen. Eiweiß schaumig schlagen und einen Esslöffel Zucker kurz vor dem Steifwerden hinzugeben. Eigelb und restlichen Zucker schaumig rühren. Quark, Butter, Zimt, Lebkuchengewürz und abgeriebene Zitronenschale hinzugeben. Milch leicht erhitzen.

Abwechselnd Mehl und Milch unterrühren. Eischnee unterziehen. Waffel im Waffeleisen goldgelb ausbacken.

Für die heißen Kirschen die Schattenmorellen abgießen und den Saft auffangen. Einige Esslöffel des Saftes aufbewahren, und diese mit der Speisestärke glatt rühren. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Kirschwasser sowie dem restlichen Kirschsud ablöschen. Kirschsud etwas einkochen lassen, anschließend die Kirschen hinzufügen. Kochende Kirschen mit Speisestärke abbinden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Quarkwaffel mit heißen Kirschen anrichten und servieren.

Dennis Thöner am 22. Dezember 2015