

Zimt-Waffeln mit Schattenmorellen

Für 2 Personen

1 Glas Schattenmorellen	1 Vanilleschote	1 Orange
1 Zimtstange	1 EL Speisestärke	1 TL Honig
2 Eier	100 g Mehl	150 ml Milch
2 Eigelb	1 TL Zimt, gemahlen	1/2 TL 1 Bio-Zitronen-Abrieb
30 g Zucker	Salz	1 EL flüssige Butter
Butterschmalz, Puderzucker		

Für die Schattenmorellen die Kirschen aus dem Glas auf ein Sieb geben und den Saft dabei auffangen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark austreichen und beiseite stellen. Von der Orange den Saft auspressen. Den Kirschsaf mit der ausgekratzten Vanilleschote, Zimtstange und Orangensaft in einen Topf geben und auf 1/3 einkochen lassen. Dann Vanille- und Zimtstange herausnehmen. Die Stärke mit wenig Wasser auflösen, unter den kochenden Saft mischen, einmal kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. In die noch heiße Flüssigkeit Honig und Kirschen geben. Für die Waffeln die Eier trennen. Aus Mehl, Milch, Eigelben, Zimt, Vanillemark, etwas Zitronenabrieb, der Hälfte des Zuckers, einer Prise Salz und flüssiger Butter einen Teig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Butterschmalz einfetten. Je 2-3 EL Teig auf das Eisen geben und nach und nach die Waffeln ausbacken. Im Ofen bei 50 Grad die Waffeln warm halten. Zum Servieren die Waffeln mit Puderzucker bestreuen und mit den lauwarmen Kirschen anrichten.

Vincent Klink am 12. Dezember 2013