

# Schokoladen-Waffeln mit Chili-Ingwer Birne

## Für 2 Personen

4 Birnen	1 Zitrone	1 Vanilleschote
1 Chilischote	2 Ingwerknollen	2 Sternanis
3 Eier	245 g Zucker	100 g Mehl
1 TL Kakaopulver	30 g Butter	200 ml Sahne
0,5 l Birnensaft	Butterschmalz	Puderzucker
Salz		

Eier trennen und die Butter in einem Topf zerlassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Hälfte des Marks herausnehmen. Die Zitrone halbieren und die Schale einer Hälfte abreiben. Das Mehl und das Kakaopulver in eine Schüssel geben. Die Butter, die Sahne, die Eigelbe, den Zitronenabrieb und das Vanillemark dazugeben und alles glatt verrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und 45 Gramm Zucker zu einem weichen Schnee aufschlagen. Ein Drittel des Schnees mit einem Schneebesen unter den Teig mischen und den Rest mit einem Spatel unterheben. Das Waffeleisen aufheizen, mit Butterschmalz einpinseln, den Waffelteig einfüllen und backen. Die fertig gebackenen Waffeln auf einem Kuchengitter kühlen lassen und anschließend mit Puderzucker besieben. Die Birnen schälen, entkernen und in Zitronenwasser legen. Die Ingwerknollen schälen, in Scheiben schneiden und klein hacken. Die Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen. Den Ingwer, die halbe Chilischote, den restlichen Zucker und die Sternanis in dem Birnensaft aufkochen. Anschließend fünf Minuten köcheln, die Birnen hinzufügen und bissfest garen. Die Waffeln auf einem Teller anrichten, die Birnen dazugeben und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. Dezember 2010