

Belgische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne

Für vier Portionen

Für die Waffeln:

170 g Butter	40 g Puderzucker	1 Msp. Vanillemark
30 g Marzipan	4 Eier	170 g Mehl
70 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Öl

Für die Kirchen:

1 Glas Kirschen	1 EL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Zitrone
30 g Zucker		

Für die Garnitur:

200 g Schlagsahne	30 g Puderzucker	Puderzucker
-------------------	------------------	-------------

Butter mit Puderzucker, Vanillemark und Marzipan in einer Küchenmaschine dickschaumig aufschlagen. Eier einzeln zugeben und unterschlagen. Crème-fraîche und Salz unterschlagen, zuletzt Mehl zugeben und kurz unterrühren. Ein belgisches Waffeleisen ausfetten und je eine Kelle Teig hineingeben. Bei geschlossenem Deckel goldbraun backen. Waffeln heraus nehmen und mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Kirschen in einem Sieb abgießen, den Saft dabei auffangen. Die Speisestärke mit drei Esslöffeln Kirschsafft verrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker und mit dem Saft der Zitronen in einem Topf aufkochen. Kirschsafft mit der angerührten Speisestärke abbinden, Kirschen zugeben und kurz darin erwärmen. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Sahne in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Schneebesen des Handrührers steif schlagen. Puderzucker zugeben und kurz unterschlagen. Zum Anrichten die Waffeln auf Teller geben, mit Puderzucker bestäuben. Heiße Kirschen und Schlagsahne dazu reichen.

Horst Lichter am 27. September 2014