

Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne

Für vier Portionen

220 g Butter, zimmerwarm	150 g Zucker	1 Prise Salz
3 Eier	280 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
150 ml Mineralwasser	Butter	400 g TK-Sauerkirschen
250 ml Sauerkirschsafft	2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillepuddingpulver
200 g Sahne	2 EL Puderzucker	Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker und dem Salz schaumig aufschlagen. Die Eier zugeben und zwei bis drei Minuten unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Mehlmischung und Mineralwasser abwechselnd unter die Ei-Zucker-Mischung heben, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Das Waffeleisen vorheizen.

In der Zwischenzeit die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Sauerkirschsafft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Den abgetropften Saft mit dem Puddingpulver glatt rühren. Das angerührte Puddingpulver in den kochenden Kirschsafft geben und aufkochen lassen. Eine Minute köcheln lassen. Die Sauerkirschen zugeben und unterheben. Die heißen Kirschen in eine Schüssel füllen.

Das vorgeheizte Waffeleisen mit etwas Butter einfetten und zwei Esslöffel Teig hineingeben. Waffeleisen schließen und die Waffel goldbraun und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter ablegen. Aus dem restlichen Teig nach und nach Waffeln backen. Je nach Größe und Form des Waffeleisens entstehen unterschiedlich viele Waffeln.

Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührers halbstreif schlagen. Den Puderzucker zugeben und restlich steif schlagen.

Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit den heißen Kirschen und der Sahne servieren.

Horst Lichter am 17. September 2016