

Buchweizen-Waffeln mit Kirschkompott und Vanille-Sahne

Für 4 Personen

50 g Buchweizenmehl	100 g Dinkelmehl	4 EL Honig
100 g weiche Butter	2 Eier	1/2 TL Zimt
5 EL Mineralwasser	1 Prise Salz	250 g Kirschen
3 EL Rohrzucker	5 EL Holunderblütensirup	Spritzer dunkler Balsamico
1 Msp. Agar-Agar	1 Vanilleschote	200 g Sahne
1 EL weißer Zucker	1 Zweig frische Minze	Pflanzenöl

Waffeleisen

Butter, Honig und Zimt mit einer Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig schlagen, dann nacheinander die beiden Eier unterrühren, dann nach und nach die beiden Mehlsorten einarbeiten und zum Schluss das Mineralwasser, bis ein Zähflüssiger Teig entsteht. Für 20 Minuten kalt stellen. Sollte der Teig zu dick sein, optional dann noch etwas Mineralwasser dazugeben.

Rohrzucker in einem Stieltopf karamellisieren, Kirschen dazugeben, mit dunklem Balsamico ablöschen, Holunderblütensirup dazugeben, mit den Agar-Agar aufkochen, dann in ein Einmachglas füllen und kalt stellen.

Sahne mit weißem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote steif schlagen.

Waffeleisen einfetten und dann die Waffeln darin ausbacken.

Waffeln mit Kirschen und Sahne anrichten, mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 05. Februar 2022