

Buchweizen-Waffeln, Kirschkompott und Vanille-Sahne

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	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, die beiden Eier unterrühren, 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, noch etwas Mineralwasser einrühren.

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

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

Waffeleisen einfetten und die Waffeln darin ausbacken.

Waffeln mit Kirschen und Sahne anrichten, mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 22. Juni 2024