Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Eierlikörwaffeln mit Heidelbeersahne

Ein Rezept von Eierlikörwaffeln mit Heidelbeersahne, am 06.05.2024

Zutaten

50 g	weiche zimmerwarme Butter
2	zimmerwarme Eier
100 ml	Buttermilch
1/2 gestrichener TL	Backpulver
2 EL	Eierlikör
	weiche Butter fürs Waffeleisen
50 g	Zucker
100 ml	Eierlikör
190 g	Weizenmehl (Type 405)
	Salz
200 g	kalte Sahne
50 g	saure Sahne
300 g	Heidelbeeren
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Für die Waffeln die Butter mit dem Zucker in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes beides kurz miteinander verrühren. Dann die Eier nacheinander unterrühren. Dabei jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Eierlikör und Buttermilch zu der Butter-Eier-Creme geben und die Masse anschließend in ca. 5 Min. schaumig rühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Creme sieben. Die Mehl-Backpulver-Mischung sowie 1 Prise Salz mit dem Teigspatel oder Schneebesen rasch unterrühren. Anschließend die Rührschüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Heidelbeersahne die Sahne zusammen mit der sauren Sahne und dem Eierlikör in einen hohen Rührbecher geben. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen. Die Heidelbeeren abbrausen, in einem Sieb abtropfen lassen und unter die Sahne heben. Die Heidelbeersahne bis zum Servieren kalt stellen.

4. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen, dann auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

5. Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit der Heidelbeersahne servieren.