

Rezept

Sacherwaffeln mit Kirschen

Ein Rezept von Sacherwaffeln mit Kirschen, am 20.04.2024

Zutaten

Für Kompott und Vanillesahne:

1 Glas Schattenmorellen (720 ml)	1 Vanilleschote
1 Zimtstange	2 EL Zucker
1 geh. EL Speisestärke	250 g Sahne

Für die Waffeln:

150 g weiche Butter	150 g Zucker
1 Prise Salz	4 Tropfen Bittermandelaroma
3 Eier (M)	100 g Weizenmehl (Type 405)
50 g Speisestärke	2 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver	1 TL Zimtpulver
50 g gemahlene Haselnüsse Fett fürs Waffeleisen	1 EL Rum (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Für das Kirschkompott die Kirschen auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Kirschsafte, Vanilleschote, die Hälfte des Vanillemarks, Zimt und 1 EL Zucker in einem Topf aufkochen. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und in den kochenden Kirschsafte einrühren. Einmal aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit leicht eindickt, dann den Topf vom Herd ziehen und die Kirschen unterrühren. Abkühlen lassen.
2. Für die Waffeln Butter, Zucker, Salz und Bittermandelaroma schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Mehl, Speisestärke, Kakao, Backpulver und Zimt sieben, Haselnüsse dazugeben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Nach Belieben den Rum unterrühren.
3. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 2 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.
4. Zimtstange und Vanilleschote aus dem Kirschkompott herausnehmen. Sahne mit 1 EL Zucker und übrigem Vanillemark halbsteif schlagen. Die Waffeln mit Kompott und Vanillesahne anrichten.