Rezept

Lebkuchenwaffeln mit heißen Gewürzkirschen

Ein Rezept von Lebkuchenwaffeln mit heißen Gewürzkirschen, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Mehl
3 EL	Zucker
250 g	Sahne
150 g	Butter
1	Zimtstange
2 EL	Zucker
2 EL	Kirschwasser (nach Belieben)
1-2 EL	Zucker
	Waffeleisen
	Salz
2 TL	Lebkuchengewürz
4	Eier (M)
1 Glas	Sauerkirschen (Schattenmorellen, ca. 600 g)
3	Nelken
1 EL	Speisestärke
250 g	Sahne
2 EL	Kirschwasser (nach Belieben)
	Butter für das Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen (ca. 10 Stück): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1180 kcal

Zubereitung

1. Für die Waffeln das Mehl mit 1 Prise Salz, dem Zucker und dem Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. Die Sahne dazugießen und alles mit einem Schneebesen zu einem festen, glatten Teig verrühren (er hat die Konsistenz eines Rührteigs), falls nötig 1-2 EL Wasser dazugeben. 2 Eier trennen, die Eigelbe mit den restlichen Eiern unter den Teig rühren. Den Teig 15-20 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Gewürzkirschen die Kirschen in ein Sieb gießen und den Saft in einem Topf auffangen. Zimtstange, Nelken und den Zucker zum Saft geben, aufkochen und zugedeckt 8 Min. bei kleiner Hitze leicht köcheln lassen.

3. Die Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren und unter den Saft mischen. Unter Rühren aufkochen, dann weitere 3-4 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis der Saft leicht bindet. Die Kirschen und nach Belieben das Kirschwasser einrühren. Gewürzkirschen zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte heiß halten.

4. Zum Servieren die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, nach Geschmack mit dem Zucker süßen und eventuell noch das Kirschwasser unterschlagen.

5. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen und gründlich unter den Teig rühren, dann den Eischnee unterheben. Waffeleisen nach Gebrauchsanweisung vorheizen, die Backflächen mit wenig Butter einfetten.

6. Nach und nach jeweils 2 große EL Teig in der Mitte der unteren Backfläche des Waffeleisens verteilen, Waffeleisen schließen und die Waffel goldbraun backen. Die fertigen Waffeln baldmöglichst servieren, falls nötig die bereits gebackenen Waffeln im Backofen bei 80° auf einem Kuchengitter warm halten. Die Lebkuchenwaffeln jeweils mit einem Klecks Sahne und den Gewürzkirschen auf Tellern anrichten.