

Rezept

## Sacherwaffeln mit Kirschen

Ein Rezept von Sacherwaffeln mit Kirschen, am 20.04.2024



### Zutaten

#### Für Kompott und Vanillesahne:

- |   |                        |
|---|------------------------|
| <b>1 Glas</b> Schattenmorellen (720 ml) | <b>1</b> Vanilleschote |
| <b>1</b> Zimtstange                     | <b>2 EL</b> Zucker     |
| <b>1 geh. EL</b> Speisestärke           | <b>250 g</b> Sahne     |

#### Für die Waffeln:

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

## 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 unerrühren. Abkühlen lassen.

---

2. Für die Waffeln Butter, Zucker, Salz und Bittermandelaroma schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen gründlich unerrühren. Mehl, Speisestärke, Kakao, Backpulver und Zimt sieben, Haselnüsse dazugeben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Nach Belieben den Rum unerrühren.

---

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.