

Rezept

Waffeln mit Kirschsauce

Ein Rezept von Waffeln mit Kirschsauce, am 04.06.2023

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen (700 g Inhalt)	1 gehäufter EL glutenfreie Speisestärke
1 EL Zucker	3 Eier
ca. 150 ml Milch (ggf. laktosefrei)	100 g Rapsöl
1 gehäufter TL Vanillezucker	1 EL Zitronensaft
150 g Hirseflocken	130 g Kartoffelmehl
Jodsalz	Waffeleisen; Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce die Kirschen mit dem Saft in einen Topf geben. Speisestärke, Zucker und Zimt miteinander mischen und in die kalte Flüssigkeit einrühren. Die Sauce unter Rühren erhitzen, kurz aufkochen und eindicken lassen, anschließend warm stellen.
2. Für die Waffeln eine Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen und mit Milch auf 300 g auffüllen. Öl, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Hirseflocken, Kartoffelmehl und 1 Prise Salz unterrühren.
3. Das Waffeleisen erhitzen. Je einen kleinen Schöpfer Teig ins Waffeleisen geben, dieses verschließen und die Waffeln auf höchster Stufe je ca. 4 Min. backen. Fertige Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit der warmen Kirschsauce servieren.