Waffeln mit heißen Kirschen

Als Kind gab es doch nichts Schöneres. Ob nach einem Spaziergang durch den Regen, auf dem Schulbasar oder bei Oma. Waffeln mit heißen Kirschen schmecken für mich noch heute nach zu Hause. Während wir früher meistens die ganz weichen Herzchen-Waffeln backten, liebe ich heute allerdings belgische Waffeln.



Waffeln mit Kirschen | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (10 Stück | 5 Doppelhälften): 350 Milliliter Milch | 250 Gramm Mehl | 125 Gramm Butter | 50 Gramm Zucker | 25 Gramm Vanillezucker | 3 Eier | 1 Teelöffel Backpulver | 0,5 Teelöffel Salz | 1 Esslöffel Öl | 2 Gläser Sauerkirschen (jeweils circa 350 Gramm) | 50 Gramm Stärke | 5 Tropfen Rum-Aroma



Waffeln mit Kirschen | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (30 Minuten): 1. Waffeleisen vorheizen. 2. Butter schmelzen. 3. Eier trennen und Eiweiß sehr fest aufschlagen. 4. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. 5. Mehl, Salz, Backpulver mischen. 6. Milch und Butter zum Eigelb geben. 7. Mehlmischung unterrühren, dann das Eiweiß vorsichtig unterheben. 8. Waffeleisen mit einem Pinsel leicht einölen. 9. Teig ins Waffeleisen geben, Waffeleisen schließen und die Waffeln so nacheinander goldbraun backen. 10. Währenddessen Kirschen abschütten und dabei die Flüssigkeit auffangen. 11. Circa 200 Milliliter abmessen, den Rest der Flüssigkeit in einem Topf erhitzen. 12. In das abgemessene Kirschwasser mit einem Schneebesen die Stärke unterrühren. 13. Stärkegemisch mit in den Topf geben und aufkochen lassen. 14. Sobald die Masse andickt, die Kirschen vorsichtig unterrühren. 15. Waffeln mit Puderzucker bestreuen und mit heißen Kirschen servieren.

Probier auch meine Buttermilch-Waffeln! Jetzt noch mehr Brunch-Rezepte, weitere Süßspeisen oder mehr Rezepte mit Kirschen entdecken!

Nährwerte/Portion: 615 Kalorien | 28,2 Gramm Fett | 73,2 Gramm Kohlenhydrate | 7,6 Gramm Eiweiß