

Ein Hochgenuss für Augen und Gaumen, der sommerliche Fruchtsüße auf den Teller zaubert.

Schwarzwälder-Kirsch-Waffeln

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitung: 30Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Für die Sauce Kirschen waschen, abtropfen lassen, von Stielen befreien und entkernen. Kirschen zusammen mit dem Kirschsafte und der Zitronenschale in einen Topf geben garkochen. Inzwischen Zucker und Speisestärke vermischen und in einer kleinen Schüssel mit 3 EL des Kirschsafte glatrühren. Anschließend unter die kochenden Kirschen rühren und eindicken lassen.
- Für den Waffelteig Schokolade mit Butter in der Milch schmelzen und kurz abkühlen lassen. Zucker unterrühren und Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermischen und langsam mit der Schokoladen-Messer vermischen.
- Sahne steif schlagen
- Waffeleisen erhitzen. Je 1 Suppenlöffel Teig ins Waffeleisen geben und Waffeln knusprig backen. Fertige Waffeln kurz auf einem Rost auskühlen lassen. Je 3 Waffeln pro Person mit Sahne und Kirschen übereinanderschichten und Schoko-Splittern bestreut genießen.

Zutaten

- 500 g Kirschen
- 250 ml Kirschsafte
- abgeriebene Schale 1 Zitrone.
- 1 EL Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 125 g weiche Butter
- 160 ml Milch
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 30 g Back-Kakao
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Sahne
- Schokosplitter