




Sahne-Waffeln mit Kirschen

Immer wieder lecker: Waffeln mit angedickten Kirschen.

4 - 5 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Kirschen:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Gourmet-Cremepudding
Bourbon-Vanille

Rührteig:

2 Eiweiß (Größe M)
150 g weiche Butter oder
Margarine
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eigelb (Größe M)
75 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Schlagsahne

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie mache ich Sahne-Waffeln mit Kirschen?:

1 Kirschen:

Kirschen mit Flüssigkeit in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver auf einmal unter Rühren mit einem Kochlöffel zufügen und **1 Min.** in die Kirschen einrühren.

2 Vorbereiten:

Waffeleisen vorheizen. **Hinweis:** Bitte die Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

3 Rührteig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. unterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen und portionsweise abwechselnd mit der flüssigen Sahne auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Eischnee kurz unter den Teig rühren.



- ④ **Waffeln:**
Waffeleisen fetten. Je Waffel 2-3 EL Teig in das Waffeleisen geben und bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Waffeln auf einen Kuchenrost legen.

- ⑤ Kirschen nochmals durchrühren. Waffeln mit Puderzucker und den Kirschen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu kann steif geschlagene Sahne serviert werden.
- Nach Wunsch können die Kirschen mit Zucker oder Dr. Oetker Vanillin-Zucker abgeschmeckt werden.

