

Sandwaffeln mit Kirschen

Leckere Waffeln mit Vanillearoma und Kirschgrütze - ein Klassiker für Groß und Klein.

etwa 8 - 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffleisen:

Speiseöl

Kirschen:

350 g Sauerkirschen

(Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

Rührteig:

175 g weiche Butter oder

Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

225 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

25 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Waffleisen auf mittlerer Temperatur vorheizen.

2 Kirschen:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. 400 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Tortenguss mit der abgemessenen Flüssigkeit (ohne Zucker) nach Packungsanleitung zubereiten. Kirschen unterrühren.

3 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Waffeleisen fetten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen, die Waffeln goldbraun backen.
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten. Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit den Kirschen servieren.

