

Eierlikör-Waffeln mit Kirschkompott

Gebäck » Waffeln

Zutaten (10 Stück)

- » 1 gr. Glas Kirschen (sauer)
- » 100ml Rotwein
- » 120g Stärke
- » 1 TL gem. Piment
- » 3 EL Honig
- » 200g Butter/Margarine
- » 150g Zucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 3 Ei(er)
- » 150ml Eierlikör
- » 150g Mehl
- » Öl

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

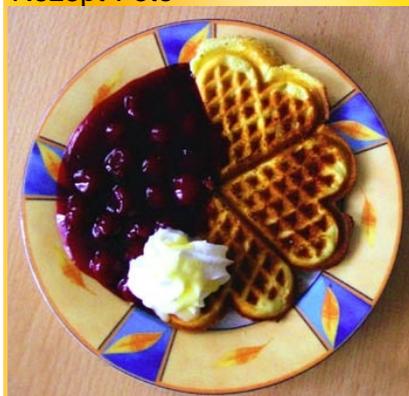
6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Rezept-Foto



Zubereitung

1. Für das Kompott Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 200ml Kirschsaff mit Rotwein aufkochen 20g Stärke mit Piment und 5EL Kirschsaff verrühren, Saft damit binden. Kirschen und Honig zugeben. Kompott erkalten lassen.

2. Für die Waffeln weiches Fett mit Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Eierlikör zugießen. Mehl mit 100g Speisestärke mischen und unter die Masse rühren.

3. Waffeleisen vorheizen und mit etwas Öl auspinseln. Darin nacheinander 10 Waffeln goldbraun backen. Warm halten. Kirschkompott extra dazu reichen.

Dazu schmeckt Eierlikör-Sahne.

Nährwerte: 470kcal/E5g/F20g/KH59g pro Stück

angelegt am: 09.01.2004

Rezept-Nr: 776

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke