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 Kirschsaft mit Rotwein aufkochen 20g Stärke mit Piment und 5EL Kirschsaft 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

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