

Hier und heute



Klassische Waffeln nach Konditorenart mit heißen Kirschen

Goldbraune Waffeln, dazu heiße Kirschen – Konditormeister Marcel Seeger serviert einen klassischen Genuss, der immer schmeckt!

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 10 Waffeln

Zutaten für die Waffeln

- 200 g Butter, weich
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 4 Eier (Größe M)
- 80 g Sahne, flüssig
- 240 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 40 g Zucker zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Die Butter mit dem restlichen Zucker (80 g), Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Dann die Eigelbe und die flüssige Sahne abwechselnd nach und nach zufügen und weiter rühren, bis die Masse glatt und voluminös ist. Den Eischnee und dann das Mehl, am besten von Hand, mit einem Teigschaber unterrühren. Den Waffelteig nach und nach im vorgeheizten Waffeleisen zu Waffeln ausbacken. Nach dem Backen die Waffeln auf einem Kuchengitter ablegen, damit sie etwas auskühlen können.

Tipp: Die Waffeln vor dem Servieren dünn mit etwas Puderzucker besieben.

Zutaten für heiße Kirschen

- 1 Glas Sauerkirschen (450 g Abtropfgewicht)
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 15 g Vanillepuddingpulver
- 20 g Zucker

Zubereitung

Die Sauerkirschen abtropfen lassen und 2/3 des aufgefangenen Safts mit dem Zucker und Zimt in einem Topf aufkochen. Den restlichen Kirschsaft mit dem Vanillepuddingpulver verrühren und die Mischung mit in den Topf geben. Unter ständigem Rühren alles noch einmal kurz aufkochen und dann die Sauerkirschen unterheben. Die heißen Kirschen kurz abkühlen lassen und dann zu den frisch gebackenen Waffeln servieren.

Tipp: Zu den Waffeln passt gut ein Klecks frisch aufgeschlagene Sahne.