

# Buttermilch-Waffel mit Cidre-Zabaione

**Für zwei Personen**

**Für den Waffelteig:**

2 Eier	60 g Butter	125 ml Buttermilch
30 g Zucker	125 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Vanilleschote	1 Prise Salz	10 g Butter

**Für die Cidre-Zabaione:**

2 Eier	50 g Zucker	300 ml Cidre
10 ml Calvados	1 Vanilleschote	

**Für die Garnitur:**

5 Himbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone	20 g Zucker
20 g Puderzucker		

Für die Zabaione in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für den Waffelteig eine Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Butter mit Vanillemark, Eiern, einer Prise Salz und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazu sieben und Buttermilch unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Waffeleisen einfetten und erhitzen. Teig portionsweise ins Waffeleisen geben und Waffeln ausbacken.

Für die Cidre-Zabaione eine Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Eier trennen. Cidre, Eigelbe, Zucker, Calvados und Vanillemark über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Für die Garnitur Zitrone auspressen. Himbeeren abwaschen, trockentupfen und mit Zitronensaft und Zucker marinieren.

Buttermilch-Waffeln mit Puderzucker bestäuben, mit Cidre-Zabaione auf Tellern anrichten, mit den marinierten Himbeeren garnieren und servieren.

Patrick Jonek am 29. September 2016