

Buttermilch-Waffeln mit Kirschgrütze und Eierlikör-Sahne

Für 4 Personen

Für die Kirschgrütze:

| | | |
|-----------------------------|-------------------|----------------------------|
| 400 g Süßkirschen | 250 ml Weißwein | 20 g heller Roh-Rohrzucker |
| $\frac{1}{2}$ Vanilleschote | 10 g Speisestärke | |

Für die Buttermilch-Waffeln:

| | | |
|-------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| 65 g Butter, sehr weich | 40 g Rohrohr-Puderzucker | $\frac{1}{2}$ Vanilleschote (Mark) |
| 2 Eigelb | 110 g Dinkelmehl Type 630 | 20 g Speisestärke |
| 2 Eiweiß | 1 Prise Meersalz | 125 ml Buttermilch |

Außerdem:

| | | |
|--------------------|-------------------------|-------------|
| 120 ml Schlagsahne | Eierlikör | Puderzucker |
| Öl | einige frische Kirschen | |

Die Kirschen entstielen, waschen, abtropfen lassen und entsteinen.

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer austreichen.

Weißwein, Zucker, Vanillemark und ausgekrazte Schote in einen Topf geben. Sacht aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.

200 g Kirschen fein hacken, dazugeben und alles 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen. Kirschen im Weinfond fein pürieren.

Speisestärke in einer Tasse oder kleiner Schüssel mit 1 EL Wasser anrühren. Mit einem Schneebesen rasch unter das Kirschpüree rühren. Die Grütze unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die restlichen Kirschen unterheben. In eine Schüssel füllen und nach Belieben heiß oder ausgekühlt zu den Waffeln servieren.

Für die Waffeln Butter, Zucker und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes hellcremig mixen.

Unter Rühren nach und nach die Eigelbe dazugeben und alles gründlich schaumig rühren.

Dinkelmehl und Speisestärke in einer Schüssel gründlich mischen.

Eiweiß steif schlagen, das Salz dabei einrieseln lassen.

Nun mit einem Spatel jeweils ein Drittel Mehl, Eischnee und Buttermilch zusammen nach und nach unter die Eier-Butter-Masse heben. Auf diese Weise wird der Teig sehr locker und luftig.

Das Waffeleisen erhitzen, die beiden Innenseiten mit etwas Öl einpinseln.

Etwa jeweils $\frac{1}{4}$ des Waffelteiges in das Eisen geben, sacht schließen und den Teig so nach und nach zu 4 goldbraunen Waffeln backen.

Waffel auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Sahne steif schlagen.

Waffeln mit Kirschgrütze, Schlagsahne und nach Belieben etwas Eierlikör servieren. Zusätzlich mit frischen Kirschen garniert anrichten.

Theresa Baumgärtner am 16. Juli 2018