FRÄULEIN meer BACK!

Waffeltorte mit Kirschen

Zutaten

Für 8 Waffeln:
125g Butter
80g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
250g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
200ml Milch

Für den Sahne-Quark:
400ml Sahne
500g Quark
1,5 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
Etwas gemahlene Vanille
Abrieb einer halben Zitrone

Für die Kirschsoße:
1 Glas Kirschen
1 EL brauner Zucker
Etwas gemahlene Vanille
2 EL Speisestärke
6 EL kaltes Wasser

Zubereitung

1) Waffeln:
   Verrührt Butter, Zucker und Vanillezucker. Anschließend nacheinander die Eier in den Teig geben und verrühren. Gebt Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel und vermengt die Zutaten. Abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

   Die Waffeln mit einem Waffeleisen backen.

2) Creme:
   Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann Quark, gemahlene Vanille, Vanillezucker und Zitronenabrieb hinzu geben und kurz unterrühren.

3) Kirschsoße:
   Gebt die Kirschen aus dem Glas zusammen mit der Flüssigkeit in einen Kochtopf. Zusammen mit dem braunen Zucker und der gemahlenen Vanille kocht ihr die Kirschen kurz auf. Dann die Speisestärke mit dem kalten Wasser verrühren und unter rühren in die Kirschen geben. Kirschsoße abkühlen lassen.

4) Waffeln abwechselnd mit Sahne-Quark und Kirschen schichten.

© Fräulein Meer backt