

Buttermilch-Waffeln

Zutaten (etwa 10 Stück)

50g Zucker
3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
200g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
150ml Buttermilch
125g Butter

Kirschen:
0,5 Glas Schattenmorellen
100ml Kirschsafft
1 TL Speisestärke
20g Zucker
Etwas Vanille



- 1) Schlagt die 3 Eier mit dem Zucker so lange auf, bis eine cremige Masse entsteht.
- 2) In einer Schüssel vermischt ihr den Vanillezucker, die Prise Salz, das Mehl und das Backpulver miteinander.
- 3) Gebt die Buttermilch und die vermengten trockenen Zutaten in die Ei-Zucker-Masse. Rührt alles gut durch. Zum Abschluss gebt ihr die Butter hinein und noch einmal rühren.
- 4) Heizt das Waffeleisen vor und backt eine Waffel nach der anderen, bis sie leicht angebräunt sind.
- 5) Kirschkompott:
Entnehmt etwa 100ml Kirschsafft aus dem Kirschglas. 1 EL des Saftes abnehmen und mit 1 TL Speisestärke verrühren.
- 6) In einem Topf lasst ihr 20g Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen. Den abgemessenen Kirschsafft mit etwas Vanille hinzugeben.
- 7) Lasst den karamellisierten Zucker aufkochen bis er wieder flüssig geworden ist. Stärke unter Rühren hinzugeben. Noch einmal köcheln lassen bis der Kirschsafft eindickt. Dann über die Kirschen geben.