

Bergische Waffeln

Einen feinen Klassiker backen wir heute: Bergische Waffeln. Luftige Herzwaffeln, köstlich duftend frisch aus dem Waffeleisen, und dazu ebenfalls ganz klassisch leckeren Kirschkompott und dick Sahne.



Portionen: 4
Vorbereitung: 20 min
Zubereitung: 20 min
Zeit gesamt: 40 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für das Kirschkompott:

- 1 kleines Glas eingemachte Sauerkirschen
- 30 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 3 abgeschälte Streifen einer Bio-Zitronenschale
- 30 g Speisestärke

Zutaten für die Waffeln:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
- 3 Eier
- 5 Tropfen Zitronenaroma

- 250 g Mehl Type 405
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 250 ml Milch
- Optional: 1 TL Rum

Zutaten für das Waffeleisen:

- Etwas Sonnenblumenöl

Zutaten für die Schlagsahne:

- 125 g Sahne
- 2 Tütchen Bourbon-Vanillezucker

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät
- Waffeleisen

Zubereitung:

- **Für das Kirschkompott** die Kirschen in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
- Den Zucker in einem Topf schmelzen und bernsteinfarben karamellisieren lassen.
- Mit dem aufgefangenen Kirschsafte ablöschen, Zimt und Zitronenschale hinzufügen und zehn Minuten köcheln lassen.
- Speisestärke in etwas Wasser auflösen.
- Kirschsafte vom Herd nehmen und Zimt und Zitronenschale entfernen.
- Angerührte Speisestärke unter ständigem Rühren zum Kirschsafte geben.
- Kirschsafte wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Speisestärke bindet, etwa eine Minute.
- Kirschen zum gebundenen Saft geben und das Kirschkompott warmhalten.
- **Für die Waffeln** das Waffeleisen vorheizen.
- Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Beide Zuckersorten, Eier und Zitronenaroma mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren.
- Mehl und Backpulver unterrühren.
- Milch und falls gewünscht den Rum unterrühren und schließlich die flüssige Butter unterziehen.
- Das Waffeleisen mit einem Stück in Sonnenblumenöl getauchtes Küchenpapier auswischen, aus dem Teig acht Waffeln backen und auf einen Kuchenrost legen.

- **Für die Schlagsahne** Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts halbsteif schlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen.
- Waffeln auf Teller verteilen und mit Puderzucker bestäuben.
- Kirschkompott und Schlagsahne dazu anrichten und gleich servieren – **Mahlzeit!**