

Bergische Waffeln mit Kirschen und Sahne

Zutaten für die Kirschen (für 4 Personen):

- 350 g (aus dem Glas) Sauerkirschen
- 250 ml Kirschsaff
- 2 Scheiben Bio-Orangenschale
- 1 Stange Zimt
- 1 Sternanis
- 3 fermentierte oder normale schwarze Pfefferkörner
- 2 EL Zucker
- 2 EL Speisestärke

Die Sauerkirschen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Die Flüssigkeit auffangen und in einem Topf um die Hälfte einkochen. Zucker in einen weiteren Topf geben und karamellisieren. Den eingekochten Saft und den Kirschsaff angießen. Zuvor etwas Kirschsaff beiseitestellen. Orangenschale, Zimt, Sternanis und Pfefferkörner hinzufügen. Etwas köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst und sich die Aromen entfaltet haben. Dann die Kirschen in den Sud geben und bei milder Hitze einige Minuten köcheln lassen.

Speisestärke mit dem beiseitegestellten Kirschsaff verrühren und nach und nach zum Sud geben, bis eine leicht cremige Konsistenz entsteht. Die Kirschen von der Herdplatte nehmen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Zutaten für die Waffeln:

- 125 g zimmerwarme Butter
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Bio-Eier
- 250 g Weizenmehl
- oder: feines Dinkelmehl
- 0,5 TL Backpulver
- 180 ml Buttermilch
- 2 EL Akazienhonig
- Puderzucker
- 1 Becher Sahne

Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät schaumig aufschlagen. Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen. Die Eier aufschlagen und dazugeben. Backpulver mit Mehl gut vermengen. Nach und nach dazugeben. Dabei immer wieder etwas Buttermilch angießen. Den Teig mit Honig süßen und etwas ruhen lassen. Er sollte eine cremige und nicht zu flüssige Konsistenz haben.

Ein Waffeleisen vorheizen. Die Backflächen mit etwas weicher Butter einpinseln. 1 Kelle Teig auf die Fläche geben und die Waffeln nacheinander goldbraun backen.

Sahne steif schlagen und mit Zucker süßen. Die frisch gebackenen Waffeln auf Teller legen und mit Puderzucker bestäuben. Jeweils 1 Klecks Sahne und Kirschen dazugeben. Sofort servieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 18.05.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen