

# Hier und heute



## Waffeln mit heißen Kirschen

Was gibt es Köstlicheres als frischgebackene Waffeln? Konditormeister Marcel Seeger verrät sein Familienrezept für Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne.

### Das Rezept

von Marcel Seeger für circa zehn Waffeln

#### Zutaten für die Waffeln

- 200 g Butter, Zimmertemperatur
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 4 Eier (Gr. M)
- 80 g Sahne (alternativ Milch)
- 240 g Mehl (Type 550)

#### Zubereitung

Die Eier trennen. Butter, 80 g Zucker, Salz und Vanillemark cremig rühren, dabei die Eigelbe nach und nach dazugeben.

Sahne hinzufügen und die Masse glattrühren.

Eiweiße mit dem restlichen Zucker (40 g) zu einem steifen Schnee aufschlagen. Das Mehl unter die Buttermasse heben. Nun den Eischnee nach und nach vorsichtig unterarbeiten.

Das Waffeleisen erhitzen und nach Bedarf mit ein wenig Speiseöl bepinseln. Waffelteig in der benötigten Menge in das Waffeleisen geben und die Waffeln nacheinander goldbraun ausbacken.

#### Zutaten für die heißen Kirschen

- 1 Glas Sauerkirschen (370g Abtropfgewicht)
- 20 g Zucker
- 10 g Speisestärke, alternativ Vanillepuddingpulver
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Zimt
- 1 Spritzer Zitronensaft

#### Zubereitung

Die Sauerkirschen abtropfen lassen und drei Viertel der Saftmenge mit Zucker, Vanillemark, Zimt und Zitronensaft in einem Topf aufkochen.

Restlichen Saft mit Speisestärke mischen.

Sobald der Kirschsafft kocht, die Speisestärke-Saftmischung hinzufügen. Alles unter Rühren noch einmal aufkochen und abbinden. Zum Schluss die Kirschen vorsichtig unterheben.

Die Waffeln nach Belieben mit etwas Puderzucker besieben. Dann mit den heißen Kirschen anrichten.

#### Tipps

- Köstlich mit etwas frisch aufgeschlagener Sahne
- Auch eine Kugel Vanilleeis passt toll zu den heißen Kirschen.