

Buchweizenwaffeln mit Kirschen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Waffeln

Für die Waffeln

125 g Butter
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
200 g Buchweizenvollmehl
50 g Speisestärke
200 ml Milch

Für die Kirschen

1 Glas Kirschen
2 Esslöffel Zucker
2 Teelöffel Speisestärke

Zum Garnieren

Puderzucker

Besonderes Zubehör

Waffeleisen

definitiv ein Rezept, das probiert werden muss. Ist dein Waffeleisen schon heiß? Dann mix schnell alle Zutaten zusammen. Vergiss dabei aber nicht das Beste bei dampfenden Waffeln: **Puderzucker und heiße Kirschen on top!**

- 1 -

Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Dann nach und nach die beiden Eier langsam unterrühren. Mehl und Speisestärke unterrühren und mit der Milch zu einem glatten Teig rühren.

- 2 -

Für die heißen Kirschen Glas Kirschen über einem Sieb abschütten, dabei den Kirschsafft auffangen. 4 EL des Kirschsäfts mit Speisestärke verrühren. Restlichen Saft in einem Topf mit Zucker aufkochen. Angerührte Speisestärke hinzugeben und etwa 2 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Dann die Kirschen hinzugeben und bei niedriger Hitze warm halten.

- 3 -

Waffeleisen vorheizen und Buchweizenwaffeln auf höchster Stufe für ca. 2 Minuten backen.

- 4 -

Zum Servieren Waffeln mit Puderzucker bestreuen und heißen Kirschen garnieren.

Mit diesen **Buchweizenwaffeln** ist gut Kirschen essen! Warum? Weil das gesündere Buchweizenmehl mit seinem **herb-nussigen Geschmack** in Kombi mit Butter, Zucker, Eiern und Milch im heißen Eisen zur wahren Gaumenfreude heran backt. Für Waffel-Liebhaber