

# Waffeln mit Kirschkompott

## Zutaten (für 8 Stück):

1 Glas Kirschen (350 g)  
2 EL Stärke  
1 TL Zimt  
200 g Zucker  
2 Eier  
Mehl  
1 TL Backpulver  
150 ml Milch  
100 ml Rapso  
Minzeblättchen  
Rapso für das Waffleisen



Waffeln mit Kirschkompott

ein  
**Rapso**<sup>®</sup>  
Rezept

## Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Stärke mit 3 EL Kirschsaff verrühren. Den Saft, Zimt und die Hälfte des Zuckers aufkochen lassen. Die Kirschen zugeben und abkühlen lassen. Ab und zu umrühren.

Eiere und restlichen Zucker verrühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und glattrühren. Milch und Rapso langsam unerrühren. Das Waffleisen erhitzen und einfetten. Den Teig darauf verstreichen und goldgelb backen. Warm oder kalt mit Kirschkompott und Minze servieren. Dazu schmeckt Schlagsahne.