

Waffeln mit Kirschkompott

Zutaten (für 8 Stück):

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



Waffeln mit Kirschkompott

ein
Rapso[®]
Rezept

Zubereitung:

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

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

TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht eine edelsüße
Lenz Moser Prestige Beerenauslese aus dem Burgenland.

