

Lebkuchen-Waffeln mit Glühweinkirschen

30—40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Glühweinkirschen

2	Große Gläser Sauerkirschen
1 EL	Speisestärke
1 Stk.	Zimt ganz
1 Stk.	Sternanis ganz
1 Stk.	Nelken ganz

Für die Waffeln

250 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
25 g	Kakaopulver
100 g	Zucker
350 ml	Buttermilch
60 ml	Öl
2	Eier, getrennt
2 TL	Lebkuchen Großmutters Art Gewürzmischung
	Schlagobers zum Servieren

Zubereitung

1. Für die Glühweinkirschen die Kirschen abtropfen und den Saft auffangen. Die Speisestärke mit etwas Kirschensaft glattrühren. Den restlichen Kirschensaft in einen Topf geben und zusammen mit den Gewürzen aufkochen.
2. Dabei die Stärkemischung einrühren, zwei Minuten köcheln lassen und ständig rühren. Die Kirschen einrühren und über Nacht ziehen lassen, danach die Gewürze entfernen.
3. Für die Waffeln das Eiweiß in einer Schüssel mit einem Mixer steif schlagen. Die trockenen Zutaten in einer zweiten Schüssel vermischen und Buttermilch, Öl, sowie Dotter untermischen. Anschließend das Eiweiß langsam unterheben.
4. Waffeleisen aufheizen und die Waffeln mit jeweils einer Suppenkelle Teig ausbacken.
5. Die fertigen Waffeln warm mit Glühweinkirschen und Schlagobers servieren und genießen.