



Lebkuchen-Waffeln mit Glühweinkirschen

⌚ 30—40 Min   

Zubereitung

Zutaten 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 Großmutter's Art Gewürzmischung
- Obers zum Servieren

- 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 Obers servieren und genießen.

