

Schwarzwälder Waffelturm mit Kirschen

Zutaten für 6 Stück:

Für die Waffeln

90 g weiche Butter
60 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (L)
150 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
100 ml Milch
30 g Schokoraspel
Fett fürs Waffeleisen

Für die Füllung

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen
2 EL Speisestärke
2 EL Zucker
300 ml Schlagsahne
Mark von 1 Vanilleschote
2 Päckchen Sahnesteif

Außerdem

nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

Zubehör

Waffeleisen

Zubereitung:

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen, dann die Schokoraspel untermengen.

Ein Waffeleisen leicht einfetten und aufheizen. Aus dem Teig Waffeln (ca. 4-5 Stück) backen und auskühlen lassen.

Odenwald Schattenmorellen auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Saft aufkochen lassen. Stärke mit wenig kaltem Wasser verrühren und in den Saft einrühren. Zucker hinzugeben. Saft unter Rühren zum Kochen bringen. Schattenmorellen untermengen. Kirschkompott auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Sahne in eine Schüssel geben, Vanillemark hinzugeben und Steif schlagen, dabei den Sahnesteif einrieseln lassen.

Die Waffeln mit Vanille-Sahne und Kirschkompott bestreichen und zu einem Turm zusammensetzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten



Guten Appetit!