

Buttermilch - Waffeln mit Heisser Kirschsosse

Kategorien: Waffeln, Gebäck, Dessert

Zutaten für: 4 Portionen

TEIG

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
125	Gramm	Butter oder Margarine
4		Eier
1/8-1/4	Ltr.	Buttermilch

KIRSCHSOSSE

1	Pack.	Sauerkirschen (Abtropfgewicht etwa 370 g)
1/2		Zitrone; den Saft
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Teel.	Speisestaerke
30	ml	Kirschwasser

Anleitung:

AUS DEN ANGEgebenEN ZUTATEN EINEN RUEHRTEIG BEREITEN. DIE BUTTERMILCHMENGE SO DOSIEREN, DASS EIN DICKFLUESSIGER TEIG ENTSTeht. WAFFELN BACKEN. FUEr DIE SOSSE KIRSCHEN MIT SAFT, ZITRONENSAFT UND VANILLINZUCKER AUFKOCHEN. SPEISESTAERKE MIT KIRSCHWASSER VERRUEHREN, DIE SOSSE DAMIT BINDEN UND IN DER NACHWAERME FERTIGGAREN. ZU DEN WARMEN WAFFELN REICHEN.