

Rotwein - Waffeln

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 9 Waffeln

75	Gramm	Butter oder Margarine
75	Gramm	Zucker
1	Messersp.	Zimt
5		Eier
160	Gramm	Mehl
2	Essl.	Schokoladenraspeln
1/8	Ltr.	Trockener Rotwein
5		Eiweiße

Anleitung:

Die Butter oder Margarine mit Zucker und Zimt cremig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe hinzugeben. Das Mehl, die Schokoladenraspeln und den Wein unterrühren. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben. Das Waffeleisen vorheizen, eventuell einfetten und Waffeln backen

Tipp: Dazu passt eine Schokosahne!

Zutaten: 250g Sahne 100g Mandelsplitterschokolade 50g Doppelrahmkäse
1 EL Kirschlikör

Die Sahne steif schlagen. Danach die Schokolade im Wasserbad vorsichtig schmelzen. Den Fischkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Likör unter die Schokolade rühren. Die Schokomasse anschließend vorsichtig unter die Sahne heben. Die Schokosahne entweder gleich dekorativ auf der Waffel anrichten oder aber getrennt zu den Waffeln reichen, aber als Nachschlag gleich bereithalten. Uderzucker bestäuben, dabei am besten ein dichtmaschiges Sieb benutzen. Die Sterne danach wieder vorsichtig abheben.