

Verpoorten - Waffeln mit Kirschkompott

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

1	Glas	Schattenmorellen (720 g)
100	ml	Rotwein
2	Teel.	Speisestärke
3	Essl.	Honig

FÜR DIE WAFFELN

150	ml	VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
4		Eier
375	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Natron
250	ml	Buttermilch
		Öl für das Waffeleisen
200	Gramm	Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Anleitung:

Die Kirschen in einem Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen.

100 ml Kirschsafft und den Rotwein aufkochen. Die Speisestärke mit 3 Esslöffel kaltem Kirschsafft glatt anrühren, unter Rühren in den kochenden Rotwein geben und die Flüssigkeit aufkochen lassen. Dann sofort den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen und den Honig zufügen.

Für die Waffeln, die weiche Butter und den Zucker gut schaumig schlagen. Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nacheinander unterrühren. Die Buttermilch unterrühren. Das Mehl mit dem Natron mischen, mit einem Schneebesen unterheben.

Das Waffeleisen vorheizen, mit etwas Öl auspinseln und die Waffeln nacheinander darin ausbacken. Die Waffeln nach Belieben mit der geschlagenen Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör servieren.