

# Belgische Waffeln mit Balsamico-Kirschen

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/27/belgische-waffeln-mit-balsamico-kirschen/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/27/belgische-waffeln-mit-balsamico-kirschen/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Waffel-Teig:

- 100g Mehl
- 150g Sahne
- 2 Eigelb
- je 1 Prise Nelken-, Anis- und Zimtpulver
- Mark 1/2 Vanilleschote
- abgeriebene Schale 1/2 Bio-Zitrone
- 30g flüssige Butter
- geklärte Butter für das Waffeleisen
- 3 Eiweiß
- 30g Zucker
- 1 Prise Salz

### Für die Balsamico-Kirschen:

- 300g Kirschen
- 200ml Kirschsaff, Direktsaff
- 200ml Portwein
- 100ml Cassislikör
- 1/2 Vanilleschote
- 2 TL Vanillepudding-Pulver
- Saft von 1 Orange
- Saft von 1 Zitrone
- 50ml Aceto balsamico
- Honig

### Außerdem:

Puderzucker nach Belieben

### Zubereitung:

Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Steine mit dem Kirschsaff, Portwein, Cassis und der Vanilleschote aufkochen, dann alles auf die Hälfte einkochen lassen. Das Pudding-Pulver mit dem Orangen- und Zitronensaft verrühren und den Kirschfond damit binden. Den Essig dazugeben und mit Honig nach Geschmack süßen. Den Fond durch ein Sieb passieren, die Kirschen hineinlegen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben. Sahne und Eigelbe unterrühren. Je 1 Prise Nelken-, Anis- und Zimtpulver, Vanillemark, Zitronenschale und Butter dazugeben. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 10g Zucker zu stiefem Schnee schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker unter Schlagen einrieseln lassen. Zuerst 1/3 des Eiweißes in die Masse geben, dann den Rest unterziehen.

Das Waffeleisen vorheizen und mit geklärter Butter leicht einfetten. Jeweils einige Esslöffel Teig hineingeben, verstreichen und bei mittlerer Hitze Waffeln ausbacken. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Dazu das Kirsch-Kompott reichen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 12.6.2016