

Eierlikör-Herzwaffeln mit weißer Schokolade und Kirschkompott

Zutaten

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Butter
100 g + 3 EL Zucker
4 Eier
375 g Mehl
1 Msp. Natron
250 ml Buttermilch
1 Glas Kirschen
1 ½ EL Speisestärke
100 g weiße Schokolade



Zubereitung

Kirschen in einem Sieb abgießen und den Saft auffangen. 100 ml Kirschsaff mit Speisestärke glattrühren. Mit restlichem Saft und 3 EL Zucker in einem Topf verrühren. Kirschen hinzugeben und unter Rühren kurz aufkochen, bis die Flüssigkeit eindickt.

In der Zwischenzeit Butter und restlichen Zucker schaumig schlagen. Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nacheinander unterrühren. Die Buttermilch ebenfalls unterrühren. Mehl mit Natron mischen und mit der Ei-Mischung zu einem glatten Teig vermengen.

Das Waffeleisen vorheizen, ggf. mit etwas Öl einpinseln und die Waffeln nacheinander darin ausbacken. Parallel dazu die weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Waffeln nach Belieben mit Schokolade verzieren – z.B. die Hälfte eines Herzens in die Schokolade tunken – und mit den Kirschen servieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Herzwaffeln mit weißer Schokolade und Kirschkompott](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (12/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de