

# VERPOORTEN Waffeltraum

## Zutaten

für 8 Waffeln:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Butter

100 g Zucker

4 Eier

375 g Mehl

1 Msp. Natron

250 ml Buttermilch

100 g Mandeln (gehobelt)

Vanilleeis

Für das Kirschkompott:

1 Glas Schattenmorellen

100 ml Rotwein

2 TL Speisestärke

3 EL Honig



## Zubereitung

1. Die Kirschen in einem Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen.
2. 100 ml Kirschsafft mit dem Rotwein aufkochen. Speisestärke mit 3 EL kaltem Kirschsafft glatt anrühren, unter Rühren in den kochenden Rotwein geben und die Flüssigkeit aufkochen lassen. Den Topf sofort vom Herd nehmen und die Kirschen und den Honig unterrühren.
3. Mandeln in einer Pfanne, bei kleiner Hitze, von beiden Seiten goldbraun anrösten.
4. Das Waffeleisen mit etwas Öl auspinseln und vorheizen. Für den Waffelteig weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Nacheinander die Eier und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Buttermilch ebenfalls unterrühren. Das Mehl mit dem Natron mischen und mit einem Schneebesen unterheben. Die Waffeln nacheinander goldbraun ausbacken.
5. Die fertigen Waffeln mit heißen Kirschen, einer Kugel Vanilleeis, Mandeln und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör toppen.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Waffeltraum](#)

Copyright © VERPOORTEN 2024 (2/2024)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)