

EiEiEi...VERPOORTEN-Waffeln mit Kirschkompott

Zutaten

(Für 8 Portionen)

Für das Kirschkompott:

1 Glas Schattenmorellen (720 g)
(Oder 400 g frische Kirschen und 100 ml Kirschsaff)
100 ml Rotwein
2 TL Speisestärke
3 EL Honig

Für die Waffeln:

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



Zubereitung

1. Die Kirschen in einem Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen. (Bei frischen Kirschen entfällt dieser Schritt. Sie müssen jedoch entsteint werden.)
2. 100 ml Kirschsaff und den Rotwein aufkochen. Die Speisestärke mit 3 Esslöffel kaltem Kirschsaff 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.
3. Für die Waffeln die weiche Butter und den Zucker gut schaumig schlagen. Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nacheinander unterrühren. Die Buttermilch ebenfalls unterrühren. Das Mehl mit dem Natron mischen, mit einem Schneebesen unterheben.
4. 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.

[Link zum Rezept: EiEiEi...VERPOORTEN-Waffeln mit Kirschkompott](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (7/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de