

REZEPT FÜR SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-WAFFELTORTE



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-WAFFELTORTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 5 Stücke | 30 Min. | + Quell- und Abkühlzeit

Zutaten

- 75 g weiche Butter
- 75 g SweetFamily Puderzucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 30 g Zartbitter-Schokolade
- 90 g Mehl
- 1 TL Speisestärke
- 2 TL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 70 ml Milch
- 1 EL Rapsöl
- 300 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g selbstgemachte Schwarzwälder-Kirsch-Konfitüre (siehe Tipp)



7570

ZUBEREITUNG

632

Kcal

pro Stück ca.

7

Gramm

Eiweiß

59

Gramm

Kohlenhydrate

39

Gramm

Fett

1. Für den Waffelteig Butter, Puderzucker, Zimt, Salz und Ei ca. 2 Minuten schaumig schlagen. Schokolade fein raspeln. Die Hälfte mit Mehl, Stärke, 1 gehäuften TL Kakao und Backpulver mischen und mit Milch unterrühren. 15 Minuten quellen lassen.

2. Herz-Waffeleisen nach Anleitung erhitzen und mit Rapsöl bepseln. Aus dem Teig darin 3 Waffeln je 2-3 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. 1-2 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm) füllen. 5 Kirschen aus der Konfitüre nehmen und zur Seite legen.

4. Eine Waffel auf einen Servierteller legen. Mit 125 g Konfitüre bestreichen. Die Hälfte der Sahne darauf verteilen. Zweite Waffel auflegen und erst mit der übrigen Konfitüre, dann mit der restlichen Sahne bestreichen. Die letzte Waffel auflegen und mit Sahnetupfen und Sauerkirschen garnieren. Waffeltorte mit übrigem Kakao und restlichen Schokoraspseln bestreuen.

Tipp:

Unser Rezept für die Konfitüre findet ihr [hier](#).