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)

7484

ZUBEREITUNG

632	7	59	39
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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 gehäuftem TL Kakao und Backpulver mischen und mit Milch unterrühren. 15 Minuten quellen lassen.

2. Herz-Waffeleisen nach Anleitung erhitzen und mit Rapsöl bepinseln. 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 Schokoraspeln bestreuen.

Tipp:

Unser Rezept für die Konfitüre findet ihr hier.