



Cappuccinowaffeln mit heißen Minz-Kirschen

Zutaten

- 350 g Sauerkirschen
- 0,5 Vanilleschote(n)
- 1 Stängel Minze
- 20 g Speisestärke
- 60 ml Wasser
- 4 Ei(er)
- 50 g Zucker
- 150 ml Milch, 1,5% Fett
- 1 EL Rum
- 1 large Vanillezucker
- 2 EL NESCAFÉ Cappuccino Cremig Zart
- 1 Zitrone(n), unbehandelt
- 150 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Salz
- 40 g Puderzucker, gesiebt

Zubereitung

1. Sauerkirschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen, den Saft auffangen und in einen Topf gießen.
2. Vanilleschote(n) längs aufschneiden und in den Saft geben.
3. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
4. Speisestärke und Wasser mithilfe eines Schneebesens anrühren, in den Kirschsafft geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Wenn die Flüssigkeit andickt, den Topf von der Kochstelle nehmen und Kirschen und Minze unterheben. Vanilleschote entfernen.
5. Eier trennen. Das Eiweiß mit 20g Zucker und Salz mit dem Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen.
6. Milch mit den Eigelben, Rum, 30g Zucker, Vanillezucker und NESCAFÉ Cappuccino Cremig Zart mit dem Handrührgerät verrühren.
7. Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und in den Teig geben.
8. Mehl dazu sieben. Butter zerlassen, zugießen und mit dem Mehl unterrühren. Anschließend den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Masse heben.
9. Ein Waffeleisen heiß werden lassen und mit THOMY Reines Sonnenblumenöl einfetten. Aus dem Teig nach und nach die Waffeln ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben, auf Tellern anrichten und mit den Minz-Kirschen servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 38 g

🕒 45 Minuten

⊕ 8 Stück

Energie	272 kcal
Fett	10 g
Protein	6 g