

# SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-WAFFELTORTE



## SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-WAFFELTORTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für eine Waffeltorte bzw. 5 Portionen: | 30 Min.

### Zutaten

- 75 g weiche Butter
- 80 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 30 g Zartbitter-Schokolade
- 90 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 70 ml Milch
- 1 EL Rapsöl
- 300 g Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g selbstgemachte Schwarzwälder-Kirsch-Konfitüre (siehe entsprechendes Rezept)



\_172

### ZUBEREITUNG

632

Kcal

pro Portion  
(insgesamt 5)

7

Gramm

Eiweiß

59

Gramm

Kohlenhydrate

39

Gramm

Fett

1. Für den Waffelteig weiche Butter, 70 g [SweetFamily Kakao-Puderzucker](#), Zimt, Salz und Ei in einer Rührschüssel mit den Rührstäben des Handmixers 2 Minuten schaumig schlagen.
2. Schokolade fein raspeln. Die Hälfte der Schokolade mit Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und mit der Vollmilch unter den Teig rühren.
3. Das Waffeleisen nach Anleitung erhitzen, mit Rapsöl einstreichen, ein Drittel des Teiges darauf verteilen und ca. 2 Minuten backen. Waffel herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Zwei weitere Waffeln backen und ebenfalls abkühlen lassen.
4. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und 1 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm) füllen. 5 Kirschen aus der Konfitüre nehmen und zur Seite legen.
5. Eine Waffel auf einen Servierteller legen. Mit 125 g Konfitüre bestreichen. Die Hälfte der Sahne darauf verteilen. Eine weitere Waffel auflegen und erst mit der übrigen Konfitüre, dann mit der restlichen Schlagsahne bestreichen. Die letzte Waffel auflegen und mit Sahnetupfen und Sauerkirschen garnieren. Die Waffeltorte mit [SweetFamily Kakao-Puderzucker](#) und den übrigen Schokoraschel bestreut servieren.

**Obst:** Kirsche