

## REZEPT



### 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 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 Pck. Vanillezucker
- 250 g selbstgemachte Schwarzwälder-Kirsch-Konfitüre (siehe Tipp)



\_3604

#### ZUBEREITUNG

632

Kcal

pro Stück

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 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](#).

Obst: Kirsche

## Inspirationen

REZEPT

