



KÜCHEN DEERN

smoekt nich. gif dat nich

ZUTATEN

Waffeln:

- 5 Eier
- 250g Zucker
- 250g Margarine
- 20ml Rum
- 1Pkg Backpulver
- 400g Mehl
- 50g Backkakao
- Prise Salz
- Sonnenblumenöl

Creme&Belag:

- 1 Pkg Paradiescreme "Vanille"
- 150ml Milch
- 150ml Eierlikör
- 100ml Sahne
- 1 Glas Schattenmorellen

REZEPT: WAFFELTORTE „EIERLIKÖR-KIRSCH“

1. Für den Waffelteig zunächst Eier, Zucker, Margarine und Rum zusammen rühren
2. In einer großen Schüssel Backpulver, Mehl, Backkakao und Salz gut durchmischen und im Anschluss nach und nach unter den flüssigen Waffelteig geben
3. Das Waffeleisen aufheizen und vor jeder neuen Waffel mit Hilfe eines Backpinsels mit Sonnenblumenöl bestreichen
4. Für eine Waffel je eine halbvollte Kelle Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und ca. 45 Sekunden - 1 Minute backen. Auskühlen lassen
5. Während alle Waffeln auskühlen kann die Creme hergestellt werden. Hierfür die Paradiescreme mit den 150ml Milch und 150ml Eierlikör cremig schlagen. Anschließend die steife Sahne vorsichtig unterheben
6. Die Waffeltorte nun zusammen bauen. Hierfür die Komponenten in der Reihenfolge Waffel-Creme-Kirschen nach Belieben hoch stapeln und zwischendurch schauen, dass die Torte auch wirklich gerade ist. Wenn nicht, die Torte auf der ungeraden Seite einfach ein wenig herunterdrücken.
7. Als "Deckel" zwei Waffeln übereinander legen und nach Belieben mit Creme oder Ostereiern verzieren

REICHT FÜR 8 PERSÖNLICHEN
 DAUERT 45 MINUTEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Erfahrungsgemäß sind drei Waffel-Creme-Kirsch-Schichten am angenehmsten zum Schneiden und Essen. Mehr Schichten würden weniger Stabilität bedeuten und das kann gerade beim Servieren zu "Umkippen"-Problemen führen.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smoekt nich. gif dat nich

