

TIPP: Der Zucker auf den Waffeln karamellisiert beim Erhitzen.

Waffeln mit Kirschkompott und Frischkäse-Vanilleeis

Für 10 Portionen
.....

10 Belgische Zuckerwaffeln,
Art. 1304

30 g Puderzucker

300 g Kirschen entsteint

200 ml Kirschsafft

3 Blatt Gelatine rot

30 g Honig

5 Eigelb

100 g Zucker

100 ml Milch

100 ml Sahne

200 g Frischkäse

½ Vanilleschote ausgekratzt
.....

- 1 Zucker, Eigelb und Vanille im Wasserbad schaumig schlagen. Milch erhitzen, zusammen mit Sahne und Frischkäse unter die Eimasse heben und so lange aufschlagen bis die Zutaten eine Verbindung eingehen. Danach im Eiswasser kalt rühren und zum Gefrieren in eine Eismaschine geben.
- 2 Gelatine mit Kirschsafft einweichen und durch leichtes Erwärmen auflösen, mit Honig verfeinern, Kirschen beimengen und abkühlen lassen. Die Waffel bei 100 °C für 3 Min. erhitzen und lauwarm anrichten. Mit Puderzucker bestäuben, dann zu Eis und Kirschen servieren.