

## Kochen

Rezept von Rainer Klutsch aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 23.12.2025

### Schoko-Kirsch-Waffeln mit Mandel-Sahne Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für den Waffelteig:

60 g Kirschen; getrocknet, alternativ Cranberrys oder Aprikosen  
 2 EL Orangensaft oder Mandellikör  
 5 Eier (Größe M)  
 4 EL Wasser, warm  
 etwas Salz  
 100 g Zucker, nach Belieben weiß oder braun  
 1 TL Biozitrone Schale  
 150 g Mehl, Type 405  
 50 g Haselnüsse, gemahlen  
 1 TL Backpulver, gestrichen  
 75 ml Buttermilch  
 75 g Butter, flüssig  
 1 Prise Zimt, gemahlen  
 30 g Schokoraspel, z.B. Zartbitter

##### Für die Mandelsahne

200 g Sahne  
 2 TL Mandellikör oder -Aromasirup, ca.

#### Zubereitung

1. **Für den Waffelteig** Kirschen fein hacken und mit Orangensaft oder Likör mischen, ziehen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb und 4 EL warmes Wasser in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührers schaumig schlagen. Salz und die Hälfte des Zuckers nach und nach hinzufügen. So lange rühren, bis die Masse hellgelb und cremig ist. Zitronenschale unterrühren.
3. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen. In 2–3 Portionen abwechselnd mit der Buttermilch unter die Eigelbcreme rühren. Flüssige Butter und Zimt unterrühren. Den Teig ca. 5 Minuten ruhen lassen.
4. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Schokoraspel und Kirschstückchen kurz unterrühren.
5. Ein Waffeleisen für herzförmige Waffeln vorheizen und mit Öl ausstreichen. Darin aus dem Teig nach und nach goldbraune Waffeln backen. Auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen.
6. **Für die Mandel-Sahne** Sahne steif schlagen, Likör oder Aromasirup während des Schlagens einträufeln. Waffeln und Mandel-Sahne anrichten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier: <https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-schoko-kirsch-waffeln-mit-mandel-sahne-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.