

Schokoladen-Kirsch- Waffeln



Schokoladen-Kirsch-Waffeln

Zutaten (für 8 Stück):

Für die Teige:

- 70 g Vollmilchschokolade
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 50 ml Milch
- 4 cl Orangenlikör
(alternativ Orangensaft)
- 1 kleines Glas Schattenmorellen
(= 370 ml)

Für das Pesto:

- 1/2 Bund Basilikum
- 2 EL gehackte Mandeln
- 3 EL Orangensaft
- 1 EL Agavendicksaft

Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
Backzeit: ca. 8 x 2 Min.

Zubereitung:

Für den Teig Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker ca. 3 Minuten weißschaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren, Schokolade zugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch und dem Likör unterrühren. Kirschen abtropfen lassen, grob hacken und zügig unter den Teig heben. Schokoladen-Kirsch-Waffeln portionsweise in einem vorgeheizten Waffeleisen ca. 2 Minuten ausbacken und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Für das Pesto Basilikum waschen und trocken tupfen. Mandeln, Saft, Agavendicksaft und Basilikum pürieren und zu den Waffeln servieren.



Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: www.backmomente.de

