

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer aus der Mitkoch-Show, immer sonntags von 9-13 Uhr.

Waffeltorte mit Schmand-Sahnecreme und Kirschen

Zutaten für 4 Personen:	
1 Glas (720 ml) Kirschen	4 Eier
2 Esslöffel Speisestärke	200 g Mehl
120 g Butter	1 Päckchen Backpulver
Zucker, Salz, Zimt	1/8 Liter Milch
1 Päckchen Vanillezucker	1 Becher Schlagsahne
1 unbehandelte Bio-Zitrone	1 Becher Schmand

Zubereitung:

Kochen Sie die Kirschen mit dem Saft einmal kurz auf und binden die mit etwas angerührter Speisestärke ab. Ggf. zuckern Sie die Kirschen noch etwas. Lassen sie die Kirschgrütze abkühlen.

Verrühren Sie Butter, 3 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, geriebene Zitronenschale und ½ Teelöffel Salz cremig. Geben Sie die Eier , dann das Mehl und Backpulver mit der Milch in den Teig und rühren alles schön glatt.

Backen Sie die Waffeln auf dem Waffeleisen schön Goldbraun.

Für die Tortencreme vermischen Sie Schmand mit geschlagener Sahne:
Vermischen noch 3 Esslöffel Zucker mit 1 Teelöffel Zimt.

Jetzt bauen Sie die Torte zusammen: Zuerst legen sie eine Waffel auf den Teller, bestreichen die Großzügig mit der Schmand-Sahnecreme, dann napieren sie Kirschgrütze drauf und bestreuen die Lage mit Zimtzucker. Jetzt kommt die nächste Waffel drauf und wiederholen sie die Creme-Grütze-Zimtzucker Prozedur.

Das wiederholen Sie 6-8 Mal und die Waffeltorte mit Kirschen ist fertig.