



## Waffeln mit Sauerkirschsauce

### Zutaten für ca. 8 Stück:

*Für die Sauce:* 170 g Sauerkirschen (aus dem Glas, ungezuckert) | ½ gestr. TL Steviapulver (ca. 0,3 g) | 1 EL Vanillepuddingpulver |

*Für die Waffeln:* 100 g weiche Butter | 6 Eier (M) | 100 ml Milch | 1 gestr. TL Steviapulver (ca. 0,6 g) | 150 g Mehl | ½ TL Backpulver

Die Kirschen für die Sauce in ein Sieb abgießen und den Saft auffangen. Vom Saft 100 ml Kirschsafft abmessen und mit den Kirschen und dem Steviapulver in einem Topf zum kochen bringen.

Puddingpulver mit 50 ml Kirschsafft glatt rühren. Die Mischung unter die Kirschen rühren und aufkochen lassen. Nun die Sauce in einer Schüssel abkühlen lassen.

Für die Waffeln wird die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig gerührt und die Eier werden nach und nach hinzugegeben. Nun werden die Milch und das Steviapulver untergerührt sowie das Mehl mit dem Backpulver vermischt und untergerührt.

Das Waffeleisen vorheizen und die Backflächen mit etwas Butter bestreichen.

In die Mitte der unteren Backfläche etwa 2 EL Teig geben und das Eisen schließen. Etwa 2 Min. die Waffeln bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig backen. Die Waffel herausnehmen und abkühlen lassen. Auf diese Weise weitere Waffeln backen und bei Bedarf die Backflächen des Eisens mit etwas Butter einstreichen.

Die fertigen Waffeln mit der Sauerkirschsauce servieren. Nach Belieben kann man etwas geschlagene Sahne dazu reichen.

### *Als Tipp:*

In der kalten Jahreszeit schmecken Zimt-Waffeln besonders gut. Einfach mit dem Steviapulver 1 gestr. TL Zimtpulver unter den Teig rühren.