

Horst Lichter | Schmand-Waffeln mit Zitronen-Quark-Creme und Himbeer-Sauce

Zutaten für 8 Waffeln:

- 250 g Magerquark 10% Fett
- 225 g Zucker
- 1 Eigelb
- Saft 1 Zitrone
- 4 cl Rotwein
- 250 g Himbeeren
- 1 cl Himbeergeist
- Fett für das Waffeleisen
- 125 weiche Butter
- Salz
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g Schmand
- 125 ml Milch
- Kakaopulver

Zubereitung:

Für die Zitronen-Creme den Quark mit 50 g Zucker, dem Eigelb und der Hälfte des Zitronensaftes glatt rühren. Anschließend kühl stellen. Bei Bedarf die Creme mit etwas Sahne verdünnen, sodass sie spritzfähig ist.

Für die Sauce Rotwein mit 75 g Zucker und restlichem Zitronensaft zunächst erhitzen, dann abkühlen lassen. Himbeeren verlesen, kurz abrausen, trocken tupfen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Himbeermark mit Weinsud und Himbeergeist vermischen.

Das Waffeleisen mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten vorheizen. Nicht beschichtetes Waffeleisen einfetten.

Für die Waffeln die Butter mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Schmand und der Milch unterrühren. Aus dem Teig 8 Waffeln backen.

Zitronen-Quark-Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und jeweils auf die Hälfte der Waffeln spritzen. Mit einer Waffel bedecken. Leicht mit Kakaopulver bestäuben und mit der Himbeer-Sauce auf Tellern anrichten.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 01.09.2007

Prominente Gäste: Marie-Luise Marjan & Hellmuth Karasek