

# Mit Herz am Herd | Webenheimer-Walnuss-Waffeln mit Erdbeer-Kirsch-Sauce und Erdbeer-Sorbet

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Waffeln:

- 200 g Mehl
- 50 g Walnussmehl
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 140 ml Milch
- 140 ml Sahne
- ½ TL Backpulver
- Zitronensaft
- Salz

### Für die Sauce:

- 200 ml Kirschsafft
- ½ Vanilleschote
- 1 TL Zucker
- 1 EL Stärke
- 2 EL Wasser
- 250 g Kirschen
- 250 g Erdbeeren

### Für das Sorbet:

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 100 ml Naturjoghurt
- Saft ½ Zitrone

## Zubereitung:

Für den Waffelteig die weiche Butter und die Hälfte des Zuckers mit der Küchenmaschine ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Eier trennen und das Eigelb nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver hinzufügen. Danach Milch und Sahne unterheben, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Eiweiß und den restlichen Zucker mit einem Spritzer Zitronensaft in einer Metallschüssel zu einem luftigen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Waffelform einölen und die Waffel goldgelb backen.

Für die Sauce den Fruchtsaft in einem Topf mit Zucker und der Vanille einmal aufkochen. Stärke mit etwas Wasser anrühren und im Kirschsafte 2 Minuten köcheln lassen, bis eine Bindung entsteht. Die geschnittenen Erdbeeren und Kirschen hinzufügen.

Für das Sorbet Wasser und Zucker langsam erwärmen und kurz köcheln lassen. Die pürierten Erdbeeren dazugeben, verrühren und das Ganze abkühlen lassen. Mit Joghurt und Zitronensaft verfeinern. In der Eismaschine zu einem Sorbet abdrehen und gefrieren lassen.

Wer möchte, kann die Waffeln mit Schlagsahne, Minze und Puderzucker ausgarnieren.

**Cliffs Tipp:**

Damit der Eischnee für den Waffelteig steif und luftig wird, die Rührschüssel vor dem Schlagen mit einer Zitrone ausreiben.

*Rezept: Cliff Hämmerle*

*Quelle: Mit Herz am Herd vom 28.01.2023*