



Waffeln mit Süßkirschen

Zutaten

250 g korrekt Zucker

250 g Globus Globella oder Butter

5 Eier Globus Freiland- oder Bodenhaltung

1 Päckchen Globus Bourbon Vanilleschoten

500 g Globus Weizenmehl Typ 405

1/2 Päckchen Globus Backpulver

1 Globus Sprühsahne

1 Glas Globus Süßkirschen

600 ml korrekt Frische Vollmilch, länger
haltbar, 3,5 % Fett

Zubereitung

Die Eier verquirlen, mit dem Zucker und der zimmerwarmen Globella glatt verrühren, bis ein schaumiger Teig entsteht.

Bourbon-Vanilleschoten hinzufügen. 500 g Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren.

Zuletzt nach und nach die Milch unterrühren und so lange rühren, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.

In einem heißen Waffeleisen die Waffeln portionsweise backen, mit Sprühsahne und Süßkirschen heiß servieren. Fertig!