



Käsewaffel mit Rotwein-Joghurt-Sorbet

Rezept von Silke Wolf

Dessert

ZUTATEN

4 Eier
140 g Butter
200 g Mehl
50 g Heinrichsthaler Edamer, Gouda oder Bierkäse Portion
1 Prise Salz und Pfeffer für das Sorbet
3 Eigelb
200 ml Milch
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Joghurt (pur)
60 ml trockener Rotwein

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Sorbet

Eier aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen, Eigelb mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen, die Milch erwärmen und dann langsam unter die Eigelbmasse rühren. Vanillezucker und Joghurt darunter rühren. Zum Schluss den Rotwein entweder in die Eismaschine geben oder in den Gefrierschrank, dann muss allerdings oft gerührt werden.

Waffelteig

Butter schmelzen, Eier trennen, Eiweiß aufschlagen, Eigelb mit Butter mischen und verrühren, Mehl dazu geben, dann wenig Salz, da ja noch der Käse dazu kommt, Pfeffer und dann den Eischnee unterheben und den geraspelten Käse. Das Waffeleisen heiß werden lassen, Waffeln ausbacken. Sorbet anrichten, Waffeln warm oder kalt servieren. Dazu ein paar Käseherzen ausstechen.