



Waffeln mit Karamellisierten Äpfeln

Rezept von Andrea und Rick Snijder - Ausgabe 2-2018

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 175 g zerlassene Butter
- 120 g Zucker
- 4 Eier
- ½ l Milch
- 4 Äpfel
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 200 ml Sahne
- 1 TL Zimt
- 1 TL Ingwerpulver

Geräte und Zubehör:

- Dutch Oven
- Waffeleisen

Zubereitung

>> Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Für den Waffelteig Mehl, Backpulver und Zucker vermengen, die zerlassene Butter und die Eier untermischen. Nach und nach die Milch zugießen und verrühren, der Teig sollte nicht mehr flüssig sein. Für die karamellisierten Äpfel eine dünne Wasserschicht in den Dutch Oven geben und den Zucker zufügen. Das Wasser sorgt dafür, dass sich der Zucker gleichmäßig verteilen kann und beim Schmelzen nicht anbrennt. Diese Mischung zum Kochen bringen und zum Sirup eindicken lassen, dabei nicht umrühren. Sobald die Zuckermischung nach Verdampfen des Wassers anfängt braun zu werden, die Butter zufügen. Gut verrühren und Sahne und Gewürze zufügen. Dann die Apfelscheiben hineinlegen und im Karamell weich köcheln lassen.

Für die Waffeln ein gut eingebranntes Waffeleisen benutzen – sollte es noch nicht so oft benutzt worden sein, die Innenflächen mit Öl einpinseln. Den Teig in das Eisen geben – dabei das Eisen nicht zu vollmachen – der Teig dehnt sich noch aus, und von beiden Seiten für 4 bis 5 Minuten über der heißen Kohle backen.

Mit den Äpfeln und geschlagener Sahne servieren.