



Apfelwaffeln in Zimtzucker mit Vanillesoße

Zutaten für vier Personen

150 g Mehl
4 Eier
100 g Zucker
200 ml Sauerrahm
120 g flüssige Butter

2 Äpfel (z.B. Braeburn)
Abrieb von je einer halben unbehandelten Zitrone und Limette
1 ½ EL Zitronensaft
je ½ TL Zimt und Orangengranulat
1 EL gehackte Walnüsse
1 TL Kardamom
1 ½ EL Zimtzucker

Soße:

250 ml Milch
1 Vanilleschote
60 g Zucker
80 g weiße Schokolade
2 EL Sahne
2 Eigelbe
4 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Mehl sieben und mit Eiern, Sauerrahm, Zucker und flüssiger Butter gut glatt verrühren. Von den Äpfeln Kernhaus ausstechen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Abrieb von unbehandelter Limette und Zitrone zufügen und mit Zimt, Orangengranulat und Kardamom würzen. Gehackte Walnüsse mit unterziehen. Marinierte Apfelwürfel mit dem vorbereiteten Teig gut vermengen.

Waffeleisen erhitzen und mit etwas Öl einpinseln. Etwas Teigmasse darauf angießen, Deckel schließen und goldgelb ausbacken.

Milch erhitzen. Aufgeschnittene Vanilleschote und Zucker zugeben, weiße Schokolade einrühren und zur Seite stellen. Sahne mit Eigelben verrühren und unter die Schokoladenmilch ziehen (Milch nicht mehr kochen lassen). Soße als Spiegel auf flachen Tellern angießen, drei Waffelherzen darauf setzen, mit Zimtzucker bestreuen und mit Minzkrönchen garnieren.

Nährwert pro Portion

957 kcal – 54 g Fett - 20 g Eiweiß – 97 g Kohlenhydrate – 8 BE