



Baconwaffeln mit Ahornsirup und Aprikosen

Zutaten (für vier Portionen):

Waffeln

90 g weiche Butter
1-2 EL brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Mehl
1 TL Backpulver
150 ml Buttermilch
4 Scheiben Frühstücksspeck
1 Ei
Zimt, gemahlen

Sowie

20 g Butter
20 g Zucker
40 g Walnüsse
4-8 Salbeiblätter
1-2 EL Butter
1/2 Orange, unbehandelt
2 EL brauner Zucker
8 Aprikosen
80 ml Schlagsahne
4 TL Ahornsirup

Zubereitung (35 Minuten, ohne Garzeiten):

Für den Waffelteig die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Das Ei hineinschlagen, dann Mehl und Backpulver einarbeiten und die Konsistenz mit Buttermilch steuern. Beiseitestellen und den Teig quellen lassen. Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenpapier entfetten. In der Pfanne nun Butter zerlassen, Zucker und Walnüsse dazugeben und bei mittlerer Hitze die Nüsse mit karamellisiertem Zucker ummanteln. Danach abkühlen lassen.

Salbeiblätter in etwas Butter knusprig anbraten. Die Salbeiblätter auf Küchenpapier entfetten und als Deko beiseitelegen. Die Butter mit Orangenabrieb, -saft und Zucker verfeinern und leicht einreduzieren lassen. Die Aprikosen entsteinen, halbieren und dazugeben. Köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den gebratenen Speck in den Waffelteig geben und diesen dann portionsweise ins eingefettete Waffeleisen geben. Goldbraune Waffeln ausbacken. Zwischenzeitlich Sahne steifschlagen und die Walnüsse nach Geschmack grob zerkleinern. Die Aprikosenmasse mit den fertigen Waffeln anrichten, mit Ahornsirup abspinnen und die Schlagsahne, Walnüsse und Salbeiblätter darauf verteilen. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

779 kcal – 54 g Fett – 12 g Eiweiß – 61 g Kohlenhydrate