

Bratapfel-Waffeln

Einkaufsliste:



Für das Bratapfelmus:

Ca. 10 Äpfel
60g gehackte Mandeln
2-3 EL Rohrohrzucker
1 Zitrone
1TL Zimt
1EL Butter

Für die Waffeln:

1Apfel
50g Butter
2Eier
60g Rohrohrzucker
50g weiche Butter
250ml Buttermilch
200g Bratapfelmus
210g Mehl
2TL Backpulver
1TL Vanille
2TL Zimt
Prise Salz
40g Mandeln, 1TL
Puderzucker, Prise Zimt,
1EL Wasser

So wird's gemacht:

Für das Bratapfelmus: Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Auf einem Blech nebeneinander verteilen. Zitrone pressen und den Saft über die Apfelstücke geben. Mandeln über die Äpfel streuen. Zucker und Zimt vermischen und ebenfalls über die Äpfel streuen. Zum Schluss die weiche Butter in kleinen Flocken auf die Äpfel geben. Bei 200°C ca. 30 Minuten backen, bis die Äpfel butterweich sind. Die gesamte Masse vom Blech kratzen und in ein hohes Gefäß geben, pürieren bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. So naschen oder

Für die Waffeln: Eier mit dem Zucker cremig schlagen, Bratapfelmus, Butter und Buttermilch mischen und zu dem Ei-Zucker-Gemisch geben. Alle trockenen Zutaten mischen und zu dem Teig geben, rühren bis alles ein homogener Teig ist. Zum Schluss Apfel in kleine Stücke schneiden und unter den Teig geben. Nun Waffeleisen vorheizen und ca. eine Kelle voll Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und goldbraun ausbacken. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zum Schluss Mandeln in eine Pfanne geben und Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben, zum Schluss mit dem Esslöffel Wasser ablöschen und gut rühren, sodass die Mandeln nicht anbrennen. Pfanne vom Herd nehmen und Mandeln auf einem Teller abkühlen lassen. Waffeln mit dem restlichen Mus und den Mandeln sowie etwas Puderzucker servieren.