

Apfel-Zimt-Waffeln mit Vanillesauce

VORBEREITEN



ZUBEREITEN



NIVEAU



Zutaten für 4 Waffeln

Für die Waffeln

150 g Zucker
150 g Butter
150 g Mehl
4 Esslöffel Milch
1 Teelöffel Zimt
2 große Eier
1 säuerlicher Apfel (z.B. Elstar)

Für die Vanillesauce

250 ml Milch
2 Esslöffel Zucker
1/2 Esslöffel Speisestärke
1/2 Vanilleschote
Abrieb einer halben, unbehandelten Orange
1 Ei (Größe L)

Manchmal muss es einfach sein - Schlemmen ohne Kompromisse. Heute gibt es winterliche Waffeln von Chef Hansen - mit richtig dick Vanillesauce. Waffeln sind Herz- und Hüftenschmeichler. Um sie richtig knusprig zu bekommen, gehört viel Butter und Zucker in den Teig. In dieser winterlichen Variante lockere ich die Waffel mit einem geriebenen Apfel auf. Dazu noch etwas

Zimt und eine hausgemachtn Vanillesauce - und schon lässt sich die Aussicht auf Schneetreiben vor dem Fenster an einem Sonntagnachmittag herrlich genießen.

- 1 -

Zucker und weiche Butter schaumig aufschlagen. Nach und nach die 2 Eier, die Milch, Zimt und Mehl hinzufügen. Apfel mit oder ohne Schale in den Teig reiben und unterheben.

- 2 -

Den Teig im Waffeleisen nach Anleitung des Herstellers zubereiten und ein paar Minuten auf einem Kuchengitter ruhen lassen.

- 3 -

In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Schote und Mark in die Milch geben.

- 4 -

Orangenschale mit einer Reibe abhobeln und dabei darauf achten, nur die Schale und nicht „das Weiße“ abzureiben. Abrieb ebenfalls zur Milch geben.

- 5 -

Das Ei verquirlen und mit dem Zucker und der Speisestärke in die Milch geben. Die Milch unter ständigem rühren kurz aufkochen, bis die Masse angedickt ist.