

## Belgische Apfel-Zimt-Waffeln mit warmer Schokoladensauce

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Waffeln

#### Für den Teig

1 Grundrezept für belgische Waffeln  
1 Apfel  
1 1/2 Teelöffel Zimt  
2 Teelöffel Honig

#### Für die Schokoladensauce

70 g Zartbitterschokolade  
60 g Butter  
60 ml Milch  
60 ml Sahne  
100 g Zucker  
30 g Kakao

#### Besonderes Zubehör

Waffeleisen für belgische Waffeln

- 1 -

Waffelteig nach Rezept zubereiten.

- 2 -

Für die Schokoladensauce Schokolade und Butter zusammen schmelzen. Sahne und Milch auf dem Herd erwärmen. Zucker mit Kakao vermengen und in die warme Milchmischung rühren. Nicht kochen.

- 3 -

Warme Kakao-Milch langsam unter die geschmolzene Schokoladen-Butter rühren.

- 4 -

Waffeleisen vorheizen. Apfel in den aufgegangenen Hefeteig reiben. Zimt und Honig unterrühren.

- 5 -

Teig portionsweise 3-5 Minuten zu Waffeln backen. Mit warmer Schokoladensauce servieren.

Unschlagbares Duo trifft auf belgischen Klassiker: Saftiger Apfel und würziger Zimt machen aus der knusprigen Waffel einen süßen Herzenswärmer. Ob's noch besser geht? Hmmm ... klar, mit Schokolade natürlich! Also begießen wir die Leckerbissen noch mit einer dicken Schokoladensauce - mehr ist eben manchmal mehr.