Zimt-Nuss-Waffeln mit karamellisiertem Apfel

Die Zimt-Nuss-Waffeln mit karamellisertem Apfel sind wirklich ein Gedickt und dieses Rezept muss man probiert haben.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

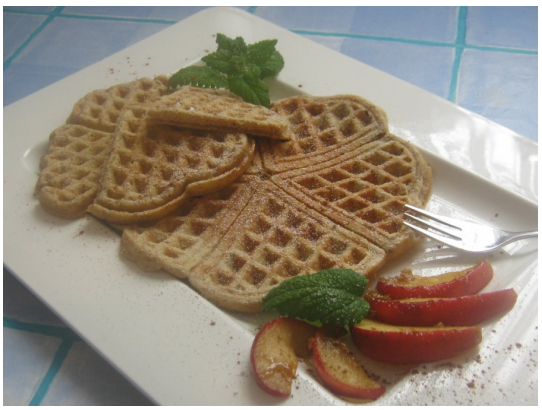

Foto: FamBieneck

Zutaten

1 Stk.	Apfel
40 g	Mehl
60 g	Mandeln (gemahlene)
30 g	Zucker
50 g	Zucker (braunen)
50 g	Butter
2 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
50 ml	Milch
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Das Waffeleisen erhitzen und wenn es heiß ist fetten. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Butter schmelzen. Aus den Eigelben, dem Mehl, den Mandeln 30 Gramm Zucker, der geschmolzenen Butter, dem Vanillezucker, dem Zimt, dem Salz und der Milch einen glatten Teig rühren.

2. Nun den Eischnee unterheben und aus dem Teig die Waffeln backen. Den Apfel schälen,

entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den braunen Zucker karamellisieren lassen. Die Apfelspalten dazugeben und mit dem Karamell überziehen.

3. Die Waffeln auf Tellern anrichten und mit Staubzucker und etwas Zimt bestäuben. Die karamellisierten Apfelstücke dazu reichen.

Tipp

Die Zimt-Nuss-Waffeln mit karamellisiertem Apfel mit einem Tupfer Schlagobers servieren.