



Belgische Waffeln mit Apfelstrudelkompott



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min. + ca. 30 Min. Backzeit

pro Portion: 3791 kJ, 906 kcal, 108,2 g Kohlenhydrate, 22,8 g Eiweiß, 45,7 g Fett, 259 mg Cholesterin, 8,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Aus zwei mach eins! Der fluffige Hefeteig unserer belgischen Waffeln enthält neben Butter, Milch und Zucker auch leckere Mandelsplitter für den Extra Crunch. Getoppt mit einem saftigen Apfelstrudelkompott aus frischen Äpfeln, Orangensaft, Gewürzen und Chai Tee spürt ihr quasi den Herbst auf der Zunge. Ihr glaubt wir haben einen an der Waffel? Dieses Duo ist garantiert lecker, probiert es gleich aus!

Step 1:

Zunächst die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Dann den Zucker in die Milch geben und auflösen. Die frische Hefe in eine Schüssel bröseln, ein wenig von der lauwarmen Milch-Zucker-Mischung hinzugeben und mehrere Minuten ruhen lassen.

Step 2:

Nun kannst du die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee steif schlagen, dabei eine Prise Salz in den Eischnee geben. Jetzt die Butter in der restlichen warmen Milch schmelzen und Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte des Mehls eine Mulde machen und in diese die Milch sowie die geschmolzene Butter geben und das Ganze kräftig verrühren. Anschließend kannst du die Eigelbe und die Hefe-Milch-Zucker-Mischung dazugeben und alles verrühren. Es sollte ein homogener Teig entstehen (eher flüssig, fast wie ein Crêpes-Teig).

Step 3:

Als nächstes hebst du das geschlagene Eiweiß und die Mandelstifte mit einem Spatel vorsichtig unter den Teig. Dann deckst du die Schüssel ab und lässt den Teig für 30 Minuten im Backofen ruhen. Es reicht aus, wenn du den Backofen auf Beleuchtung stellst.

Step 4:

Währenddessen die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. Die Butter in einem großen Topf schmelzen und bei hoher Hitze unter ständigem Rühren bräunen. Nun gibst du die Apfelspalten hinzu und dünstest diese an, bevor du alles mit dem Orangensaft und etwas Wasser ablöschst. Chai-Beutel in die Flüssigkeit hängen und 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Dann kannst du die Teebeutel entfernen, Rosinen, Zucker, Zimt und ein wenig Salz zu den Äpfeln hinzugeben und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen. Dann rührst du Stärke mit etwas kaltem Wasser an und gibst es zum Kompott. Den Kompott einmal aufkochen lassen und zur Seite stellen.

Step 5:

Jetzt kannst du das Waffeleisen gut erhitzen. Für jede Waffel das Waffeleisen mit etwas Öl oder Butter bepinseln und eine kleine Menge des Teigs auf das Waffeleisen geben. Die Waffel goldbraun backen (die Backzeit kann je nach Waffeleisen variieren). Nun kannst du die Waffeln mit Kompott und einer Kugel Walnusseis (oder Bourbon-Vanilleeis) servieren.

Zutaten

Für den Waffelteig:

375 ml	Milch
10 g	Zucker
15 g	frische Hefe
3	Eier
100 g	Butter
250 g	Dinkelmehl
75 g	Mandelstifte
1 Prise	Salz

Für das Apfelstrudelkompott:

4	große Äpfel
2 EL	Butter
	Saft einer Orange
2	Teebeutel Chai
50 g	brauner Zucker
50 g	Rosinen
1 TL	Zimt
1	Prise Salz
1	Stärke

Sonstiges:

Walnusseis
Waffeleisen

