

Zimt-Nuss-Waffeln mit karamellisierten Äpfeln

Für zwei Personen

1 Apfel, süß	40 g Mehl	60 g gemahlene Mandeln
30 g Zucker	50 g brauner Zucker	50 g Butter
2 Eier	1 Pack. Vanillezucker	1 Prise Zimt
1 Prise Salz	50 ml Milch	Puderzucker

Das Waffeleisen erhitzen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Butter zerlassen. Aus den Eigelben, Mehl, Mandeln, 30 Gramm Zucker, Butter, Vanillezucker, Zimt, Salz und Milch einen glatten Teig rühren. Nun den Eischnee unterheben und aus dem Teig Waffeln backen. Den Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den braunen Zucker karamellisieren. Die Apfelspalten dazugeben und mit dem Karamell überziehen. Die Waffeln auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Die karamellisierten Äpfel dazu reichen.

Michael Booch am 12. September 2013