

# Kölner-Dom-Waffel mit Äpfeln und Rum-Rosinen-Eis

**Für 4 Personen**

**Für den Waffelteig:**

160 g Butter	130 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Prise Salz	190 g Schmand	5 Eier (L)
260 g Mehl	16 g Backpulver	Puderzucker

**Für die Äpfel:**

4 säuerliche Äpfel	200 ml Weißwein	80 g Zucker
6 cl Calvados	6 cl weißer Portwein	rote Lebensmittelfarbe

**Für das Rum-Rosinen-Eis:**

250 ml Milch	250 ml Sahne	150 g Glukose, flüssig
1 Vanilleschotemark	1 Prise Salz	4 Eigelb
2 Vollei	60 g Zucker	250 g Mascarpone
100 g Rumrosinen		

**Für die Apfelschaumsauce:**

500 ml Apfelsaft, naturtrüb	2 Eigelb	1 Vollei
100 g Zucker	1 EL Speisestärke	100 g geschlagene Sahne
2 cl Apfelbrand	100 g gehackte Mandeln	50 g Puderzucker
20 g trockengelegte Rum-Rosinen		

**Für den Waffelteig:** Die Butter weiß schlagen und den Zucker, das Vanillemark (Schoten nicht wegwerfen) und eine Prise Salz hinzugeben. Verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Den Schmand zugeben und unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Die Eier und die gesiebte Mehl- Backpulvermischung nach und nach in die Buttermasse rühren. Im gut aufgeheizten Waffeleisen bei 180 Grad etwa 4 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

**Für die Äpfel:** Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die kleingeschnittenen Äpfel mit Weißwein, Zucker und den ausgekratzten Vanilleschoten weichköcheln und leicht anmischen. Diese Masse teilen und jeweils mit Calvados und Portwein „beschwipsen“. Bei einer der beiden Massen mit roter Lebensmittelfarbe die Tönung herausarbeiten.

**Für das Rum-Rosinen-Eis:** Die Eier mit dem Zucker verquirlen.

Milch, Sahne, Glukose, Salz und Vanillemark aufkochen und auf die Eiermasse stürzen. Zur Rose abziehen, mit Mascarpone verrühren, passieren und in der Eismaschine frieren. Kurz vor Fertigstellung des Eises die Rumrosinen mitlaufen lassen.

**Für die Apfelschaumsauce:** Für die Apfelschaumsauce den Apfelsaft, die Eier, den Zucker und die Speisestärke unter ständigem Rühren aufkochen und abkühlen. Nach dem Abkühlen mit geschlagener Sahne abrunden und mit Apfelbrand beschwipsen.

Gehackte Mandeln mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen. Eventuell leicht hacken. Mit trocken gelegten Rumrosinen vermengen.

Zum Anrichten die Apfelschaumsauce in einen großen Teller gießen und die von allen Seiten mit Puderzucker bestäubte Domwaffel aufrecht darin platzieren. Vom Apfelkompott kleine Nocken den Kölner Stadtfarben entsprechen darum verteilen und das Rum-Rosinen-Eis anrichten. Zum Schluss mit der Mandel-Rosinenmischung und dem Ausspruch „Kamelle“ oder „Kölle Alaaf“ bestreuen.

Mario Kotaska am 11. November 2017