

# Waffeln mit Kaffee-Sahne

## Für 4 Personen:

100 g Butter	50 g Zucker	3 Eier
180 ml Milch	160 g Mehl	1,5 Tl Backpulver
Salz	1 Apfel	1 Birne
Zitronensaft	Orangen-Abrieb	3 EL Kaffee-Bohnen
1 Becher Sahne	Zucker	

Im Mörser die Kaffee-Bohnen grob mörsern und in die flüssige Sahne geben.

Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank zum Durchziehen stellen.

Aus der Butter, dem Zucker, den Eiern, der Milch, dem Mehl und dem Backpulver einen Teig mit dem Rührgerät rühren. Den Apfel und die Birne schälen und in ganz kleine Stücke schneiden, die Orangenschale und den Zitronensaft dazugeben.

Das Waffeleisen heiß werden lassen, eine Kelle Teig in das Waffeleisen geben und einen Esslöffel Apfel-Birnen-Gemisch drauf verteilen. Die Waffeln backen.

Die Sahne aus dem Kühlschrank nehmen und die Kaffee-Bohnen durch ein Tuch sieben. Die Sahne mit ein wenig Zucker steif schlagen und auf die Waffel geben.

Björn Freitag am 08. November 2021