

# Waffeln mit Zimt-Orangen-Schaum und Minz-Äpfel-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Waffeln:

3 Eier	125 g + 2 EL Butter	200 ml Milch
1 Vanilleschote	100 g Zucker	250 g Mehl
1 TL Backpulver		

### Für den Schaum:

150 g Milch	150 g Schlagsahne, 35%	150 g Frischkäse
50 ml Orangensaft	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	4 EL Puderzucker

### Für den Salat:

2 saure Äpfel	1 Bund Zitronenmelisse	1 TL Puderzucker
1 TL Lebkuchengewürz	Butter	

### Für die Garnitur:

1 Orange	4 Walnusskerne	Blattgold
----------	----------------	-----------

### Für die Waffeln:

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Die ausgekrazte Schote für den Apfel-Salat beiseitelegen, außerdem eine Messerspitze Vanillemark aufheben. 125 g Butter in einen Topf geben und schmelzen. Butter abkühlen lassen. Flüssige Butter, Eier, Milch, Vanillemark, Zucker, Mehl und Backpulver zu einem Teig verrühren. Teig etwas ruhen lassen.

2 Esslöffel Butter mit der Messerspitze Vanillemark in eine Pfanne geben, schmelzen und das Waffeleisen damit einpinseln. Anschließend den Teig auf das gefettete Waffeleisen geben und goldgelbe Waffeln ausbacken.

### Für den Schaum:

Orangensaft mit Zimt und Puderzucker verrühren. Milch, Sahne und Frischkäse hinzugeben und alles gut verrühren. Masse in einen Sahnesyphon füllen und 1,5 Patrone verwenden. Flasche ca. 8 Mal schütteln, um ein Volumen zu bekommen.

### Für den Salat:

Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und etwas für die Garnitur beiseitelegen. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und in Butter anbraten.

Lebkuchengewürz, ausgekrazte Vanilleschote von oben und Puderzucker zu den Äpfeln geben und durchschwenken. Zitronenmelisse hinzugeben und erneut alles schwenken.

### Für die Garnitur:

Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orangenabrieb, Walnüsse und Blattgold über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Meta Hildebrand am 15. Dezember 2020