

" Weihnachtliche Bratapfelwaffel "

Von Christa Büch

Ich liebe selbst gemachte Waffeln. Ich habe mir Gedanken gemacht, wie ich sie in einem weihnachtlichen "Rahmen" präsentieren kann und da ist mir die Idee gekommen, den "Bratapfel" neu zu interpretieren. Der Waffelteig wurde mit Mascarpone verfeinert, die Apfelspalten liegen auf einer Vanille-Marzipansauce, garniert werden Sie mit karamellisierten Mandeln und Rosinen und ein paar Tupfen Zimtsahne.

Probiert es aus, die Waffeln sind wirklich lecker, meine Familie war begeistert.

So nun kommt das Rezept:

Zutaten:

Für die Waffeln:

3 Eier
250 gr. Mascarpone
50 gr. Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 EL Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
100ml Milch

Für die Sauce:

1 Päckchen Vanillepudding (Zubereitung wie auf der Gebrauchsanweisung) keinen weiteren Zucker hinzufügen
1-2 kleinere Stücke Marzipan abbrechen von 200 gr. (Der Marzipan soll nicht zu dominant herauschmecken)
Milch

Weitere Zutaten:

1/2 Packung gehobelte Mandeln
1 EL Safrán o.a. zum Backen
1 Päckchen Vanillezucker
2-3 EL Rosinen

Für die Zimtsahne:

2 Becher Sahne
1 halber TL Zimt

zum Schluß noch 2 rote süße Äpfel und natürlich Puderzucker



Zubereitung:

Für den Waffelteig die genannten Zutaten nacheinander (Eier, Zucker, Vanillezucker, Mascarpone, Mehl, Backpulver, Milch) in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Äpfel waschen und mit einem Apfelterer in gleich große Stücke zerkleinern. Dann in eine Pfanne mit Margarine geben und unter schwenken andünsten. Danach in den vorgeheizten Backofen bei 150 Grad geben und so lange dort belassen, bis die gewünschte Konsistenz von den Äpfeln erreicht ist.

Die halbe Packung Mandeln ebenfalls mit dem Vanillezucker in eine Pfanne geben und kurz karamellisieren und danach die 2 EL Rosinen hinzufügen. Beiseite stellen.

Mittlerweile das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Margarine einstreichen.

Nun geht es ans Herstellen der Sauce. Ich nehme am liebsten immer ein Päckchen Vanillepudding, welches in der Grundbasis immer nach Gebrauchsanweisung hergestellt wird (ausnahmsweise keinen Zucker mehr hinzugeben, da die Sauce mit dem Marzipan schon süß genug wird) , lasse den Pudding aber nicht zu stark eindicken, sondern in der Konsistenz wie eine Sauce, ggf. sollte man noch etwas Milch hinzufügen. Den Marzipan ebenfalls dazugeben und mit Hilfe eines Schneebesens ausreichend rühren, damit sich der Marzipan auflöst.



Die beiden Becher Sahne mit einem halben Teelöffel Zimt in einen Sahnenspender geben. Natürlich alles gut gekühlt.

Dann kann es ans Backen der Waffeln gehen.

Einen Teller bereit stellen, diesen mit Puderzucker bestäuben, dann nacheinander mit den Zutaten drapieren. Zuerst die Waffel dann die Vanille-Marzipansauce, Apfelspalten, Mandeln mit Rosinen und zum Abschluss die kleinen Tupfen Zimtsahne. Als zusätzliche Dekoration habe ich noch einen Stern aus Marzipan ausgestochen.

So und nun wünsche ich viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit und noch eine schöne Adventszeit...