

Zimtwaffeln
mit glasierten
Apfelspalten



und Mandeleis

www.groebenhof.at

Rezept für 4 - 6 Personen

Waffelteig

- 1/8 Liter Milch
- 120 g Mehl
- 2 Eier
- 30 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Eßl. flüssige Butter
- einen Schuß Rum
- eine Messerspitze Backpulver
- eine Priese Salz

Für die glasierten Äpfel

- 4 Äpfel am besten Gala Royal
 - 75 g Butter
 - 2 dl naturtrüber Apfelsaft
 - Staubzucker
 - 1 Eßl. Rosinen
-
- 4 - 6 Kugeln Mandeleis (eventuell Vanille oder Walnußeis)

Zubereitung der Waffeln:

Milch, Öl, die zwei Eidotter, Vanillezucker, Rum, Zimt, Backpulver und das Mehl mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren. Die Eiweiß mit dem Zucker und der Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Den Schnee vorsichtig unter die Zimtmasse heben. In einem Waffeleisen die Waffeln ausbacken.

Für die glasierten Äpfel:

Die Äpfel schälen in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten in 1/3 der Butter kurz anschwitzen. Mit dem Staubzucker leicht karamelisieren. Die Rosinen dazu geben und mit dem Apfelsaft aufgießen. Die restliche Butter hinzu geben und einkochen lassen bis die Apfelspalten glasieren.

Die Äpfel und die Waffeln mit einer Kugel Mandeleis anrichten und servieren.