

## Ingwer - Waffeln mit Karamelisierten Aepfeln

Kategorien: Backen, Gebaeck, Waffel

Zutaten für: 2 Portionen

### WAFFELTEIG

---

75	Gramm	Butter
2		Eier
2	Essl.	Zucker
100	Gramm	Weizenmehl Type 405
1	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Sahne
	Wenig	Frische Ingwerwurzel

### AEPFEL

---

1	Teel.	Butter
1	Essl.	Zucker
1	Essl.	Honig
1/4	Ltr.	Pfirsichsaft
2		Aepfel
	Einige	Pistazien u. Mandeln Gehackt
20	ml	Cointreau
	Wenig	Frische Ingwerwurzel

### Anleitung:

Fuer die Aepfel Butter schmelzen, Zucker und Honig dazugeben. Das Ganze nicht zu stark karamelisieren (hellbraun) lassen, mit Pfirsichsaft aufgiessen und einkochen lassen. Zum Schluss Apfelspalten, Pistazien und Mandeln dazu, mit Cointreau und etwas geriebenem Ingwer abschmecken.

Fuer den Teig Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen und die Sahne dazu. Das Mehl sieben, mit dem Backpulver mischen und nach und nach unterruehren. Eiweiss steif schlagen, locker unterheben. Etwas geriebenen Ingwer unter die Masse geben.

Waffeleisen erhitzen, mit Oel auspinseln und nach und nach die Waffeln ausbacken.

Waffeln mit den karamelisierten Aepfeln servieren.