REZEPTTIPP

Apfel-Waffeln mit karamellisierten Äpfeln und Thymian

vegetarisch | Zubereitungszeit: etwa 20 Min. | Backzeit: etwa 25 Min. | einfach

Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Butter mit Zucker cremig schlagen. Jedes Ei nacheinander etwa 1–2 Min. schaumig schlagen.
- Mehl, Backpulver, Zimt und 1 Prise Salz vermischen und nach und nach zusammen mit der Milch und dem Quark unterrühren. Zum Schluss Äpfel waschen, entkernen, fein reiben und mit der Zitronenschale unter den Teig heben.
- Äpfel für die karamellisierten Äpfel waschen, trockenreiben, entkernen und in Spalten schneiden.
- Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.
- Butter in der Pfanne erhitzen und Zucker dazugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Dann Äpfel und Thymian dazugeben und etwa 10 Min. von allen Seiten goldbraun anbraten.
- Waffeln nacheinander im Waffeleisen backen. Karamellisierte Äpfel daraufgeben und mit Mandelblättchen bestreut genießen. Wer Lust hat, lässt noch eine Kugel Vanilleeis darauf schmelzen.

Zutaten für etwa 12 Waffeln

Für den Waffelteig:

- 50 g Butter (zimmerwarm)
- 2–3 EL Zucker
- 3 Eier
- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Ceylon-Zimt
- 1 Prise Meersalz
- 250 ml Milch
- 180 g Magerquark
- 200 g Äpfel (säuerlich)
- 1 TL Zitronenschale (Bio-Zitrone)

Für die karamellisierten Äpfel:

- etwa 400 g Äpfel
- 3 EL Mandelblättchen
- 2–3 EL Butter
- 4–5 EL Zucker
- 1 Prise Meersalz
- 5 Stiele Thymian