Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Pures Wohlgefühl: Waffeln mit Apfelmus

Für große und kleine Naschkatzen

Heiße Waffeln sind ein beliebter Klassiker für Menschen jeden Alters. Das Gute daran ist, dass nur wenige Zutaten benötigt werden, um die köstliche, dampfende Spezialität zuzubereiten. Ein Waffeleisen ist Pflicht, denn ohne dieses Gerät lassen sich keine knusprigen Waffeln formen.

Der Trick in unserem Rezept ist der Hagelzucker, der im Teig beim Backen karamellisiert und eine besondere Note verleiht. Wer möchte, gibt zusätzlich Zitronenabrieb in den Teig. Der Duft ist dann unwiderstehlich.

Hausgemachtes Apfelmus dazu wäre das Tüpfelchen auf dem i.

Am besten aus alten Apfelsorten wie Cox Orange oder Boskop.

Hier das heutige Rezept für **Waffeln mit Apfelmus:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 250 g Mehl (Typ 405)
- 150 ml Milch
- 100 g Butter, weich
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 10 g Hefe, frisch
- 2 Eier
- 40 g Hagelzucker
- 1 Prise Salz
- Butterschmalz zum Backen
- Wer möchte: Puderzucker zum Servieren

Apfelmus:

- 750 g Äpfel (z.B. Boskop oder Cox Orange)
- 200 ml Apfelsaft (z.B. heimischer, naturtrüber Streuobstapfelsaft)
- 1 Bio-Zitrone, Abrieb nach Geschmack
- 30 g Zucker

Zubereitung

Für das Apfelmus die Äpfel gut waschen, schälen, vierteln und entkernen. Nun die Äpfel würfeln.

In einem Topf den Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren. Dabei mit einem Löffel rühren. Karamell mit Apfelsaft oder Wasser ablöschen und aufkochen.

Die Apfelwürfel zugeben und alles mit Deckel 8 Minuten kochen. Deckel abnehmen und mit Zitronenabrieb verfeinern. Topf beiseitestellen, alles mit einem Schneebesen verrühren oder mit dem Pürierstab fein mixen.

Für die Waffeln das Mehl mit 2 EL Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln und mit 5 EL Milch verrühren. Nun die Hefemilch mit der restlichen Milch, den Eiern und der Mehlmischung verkneten und 10 Minuten gehen lassen. Weiche Butter zugeben und mit dem Knethaken eines elektrischen Rührgeräts 5 Minuten kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend den Hagelzucker unter den Teig mischen.

Das heiße Waffeleisen einfetten und den Teig portionenweise darauf verteilen. Goldgelb backen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelmus und servieren.

Tipp: Wer die Waffeln knusprig möchte, kann diese nach dem erkalten im Backofen bei 120°C (Umluft) ca. 5-7 Minuten nachbacken.