

Waffeln à la Grandmère Bocuse, mit Konfitüre und glacierten Aprikosen

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Edel, saisonal, traditionell nach dem Altmeister der Nouvelle Cuisine

Zutaten

- Der Teig:
 - 250 g Mehl
 - 1/4 l süße Sahne
 - 1 EL Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 1-2 EL Wasser
 - 2 Eier
 - 2 Eigelbe
 - 150 g Butter; geschmolzen
- Für die Aprikosen:
 - 2 Eischnee
 - 250 g frische, entkernte Aprikosen, halbiert
 - 40 - 50 g Zucker
 - Saft einer Orange
 - Saft einer Zitrone
 - Abrieb einer 1/2 Zitrone oder Limone
 - 4 Cl Aprikosen - oder Orangenlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kompott:

Schritt2

Den Zucker hellbraun brennen und mit dem Orangen - und Zitronensaft, dem Abrieb sowie dem

Likör ablöschen, Sirup ähnlich reduzieren lassen.

Schritt3

Erst jetzt die Aprikosen dazu geben und nur ganz kurz 1 - 2 min. erhitzen, keinesfalls zu weich dünsten, "bissfest" halten..

Schritt4

Der Waffelteig:

Schritt5

Das Mehl mit Sahne, Zucker, Salz und Wasser zu einem Teig verrühren und die Eier und Eigelbe unterrühren, dann die geschmolzene Butter hinzu fügen.

Schritt6

Zum Schluss den Eischnee unterheben und sofort mit einem normalen Waffeleisen mit dem Backen beginnen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Der Altmeister empfiehlt die Waffeln kurz vor dem Servieren zunächst dünn mit Konfitüre einzustreichen oder mit Puderzucker zu bestreuen.

Schritt9

Darüber die frischen, glacierten Aprikosen, ev. noch eine Kugel Vanilleeis.

Rezeptart: Konfitüren **Tags:** edel, einfach, für die ganze familie, saisonal, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waffeln-a-la-grandmere-bocuse-mit-konfituere-und-glacierten-aprikosen/>