Weihnachtliche Apfelwaffeln mit Eierlikör Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Passt gut zum Weihnachtsfest, eigentlich aber das ganze Jahr über

Zutaten

- Für den Waffelteig:
- 200 g Weizenmehl
- ½ Tütchen Backpulver
- 50 g Zucker
- 75 g Butter
- 1 Prise Salz
- ¼ TL Zimt
- ¼ Tl gemahlene Bourbone Vanille
- 2 ganze Eier
- 250 ml Milch
- 2 säuerliche Äpfel, (150 g) klein gewürfelt
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Puderzucker
- Für den Eierlikör Sabayon:
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 50 ml Eierlikör
- Mark 1 Vanillestange
- Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Apfelwaffeln:

Schritt3

Den Zucker, Butter, Salz, Zimt und Vanille mit dem Handrührgerät weiß - cremig rühren; die Eier nach und nach dazu geben.

Schritt4

Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter rühren.

Schritt5

Die Apfelwürfel mit etwas Zitronensaft marinieren und unter den Teig heben.

Schritt6

Das Waffeleisen vorheizen und mit Öl bepinseln. 2 -3 El hinein geben, knusprig backen.

Schritt7

Schritt8

Der Eierlikör Sabayon:

Schritt9

Die ganzen Eier und Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark auf einem heißen Wasserbad 5 - 6 min. cremig - schaumig mit dem Schneebesen aufschlagen.Gut aus garen, das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln.

Schritt10

Danach den Eierlikör dazu geben und mit einer Spur Salz und wegen der Frische etwas mit Zitronenabrieb abschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Apfelwaffeln mit Puderzucker einstäuben, den Eierlikör Sabayon drum herum geben, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Sabayonen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliche-apfelwaffeln-mit-eierlikoer-sabayon/