Artikel vom 10.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 09:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfel-waffeln-mit-karamellisierten-aepfeln-und-thymian

Apfel-Waffeln mit karamellisierten Äpfeln und Thymian



Foto: BVEO

Zutaten:

Teig:

50 g Butter (zimmerwarm)

2 bis 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 säuerliche Äpfel

1 TL Zitronenschale

Karamellisierte Äpfel:

400 Äpfel

3 EL Mandelblättchen

2 bis 3 EL Butter

4 bis 5 EL Zucker

1 Prise Meersalz

5 Stiele Thymian

Zubereitung:

Butter mit Zucker cremig schlagen. Eier nacheinander hinzufügen und etwa 1 bis 2 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Zimt und 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 beiseitestellen. Butter in der Pfanne erhitzen, Zucker dazugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Dann Äpfel und Thymian dazugeben und etwa 10 Minuten von allen Seiten goldbraun anbraten. Waffeln nacheinander im Waffeleisen backen. Karamellisierte Äpfel darauf geben und mit Mandelblättchen bestreut genießen. Tipp: Dazu passt eine Kugel Vanilleeis.

BVEO