

REZEPT FÜR APFELWAFFELN MIT SCHOKOSCHAUM



APFELWAFFELN MIT SCHOKOSCHAUM

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 8 Stück | 45 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

Für die Waffeln:

- 100 g weiche Butter
- 50 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g Magerquark
- 150 g Vollkornmehl
- 1/2 TL Backpulver
- 150 ml Apfelsaft
- 1 Apfel
- Fett für das Waffeleisen
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen

Für den Schokoschaum:

- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 250 g Schlagsahne
- 50 g Bitter-Raspelschokolade



4835

ZUBEREITUNG

419

Kcal

pro Portion ca.

8

Gramm

Eiweiß

28

Gramm

Kohlenhydrate

29

Gramm

Fett

1. Für den Schokoschaum Kuvertüre hacken, in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen, auf die Kuvertüre gießen und diese darin unter Rühren schmelzen. Mindestens 5 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

2. Für die Waffeln Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz dickcremig schlagen. Eier trennen. Eigelb und Quark zugeben und glattrühren. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach mit Apfelsaft unterrühren. Apfel waschen und bis zum Kerngehäuse raspeln. Eiweiß steif schlagen. Erst Apfelpinsel, dann Eischnee unter den Teig heben.

3. Waffeleisen aufheizen, einfetten und aus dem Teig darin nach und nach ca. 8 Waffeln backen. Inzwischen gekühlte Schokosahne mit einem Handrührgerät steif schlagen, dabei nicht zu lange rühren. 3/4 der Schokoraspenl unterheben.

4. Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit Schokoschaum anrichten, mit übrigen Schokoraspenl bestreuen.