

APFELWAFFELN MIT SCHOKOSCHAUM



APFELWAFFELN MIT SCHOKOSCHAUM

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 8 Stück: | 30 Min.

Zutaten

- 100 g Butter
- 100 g Magerquark
- 150 g Vollkornmehl
- 50 g SweetFamily Feiner Zucker
- 150 ml Apfelsaft
- 1 Apfel
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- ½ TL Backpulver
- Butter zum Backen
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen

Für den Schokoschaum:

- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 50 g Raspelschokolade (Bitter)
- 250 ml Sahne



ZUBEREITUNG

| | | | |
|-----------------|------------|---------------|-------------|
| 419 Kcal | 8 Gramm | 28 Gramm | 29 Gramm |
| pro Portion ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

Zubereiten der Waffeln:

Butter mit SweetFamily Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schön cremig rühren. Eier trennen. Eigelb und Quark zur Butter-Zucker-Masse geben und alles noch einmal glattrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen. Jeweils ein paar Löffel Mehl in den Teig geben, verrühren, dann etwas Apfelsaft zufügen, wieder Mehl und so fort, bis alles verbraucht ist. Den Apfel waschen und raspeln bis am Ende nur das Kerngehäuse übrig bleibt. Eiweiß mit dem Rührgerät zu steifem Schnee schlagen. Apfelraspel in den Teig rühren, dann den Schnee hinzufügen. Waffeleisen mit Fett einpinseln, vorheizen und eine Kelle Teig in die Mitte geben. Zuklappen und backen, bis das Lämpchen ausgeht. Vor dem Servieren mit SweetFamily Puderzucker bestäuben.

Zubereiten des Schokoschaums:

Kuvertüre in Stückchen teilen, mit der Sahne in ein kleines Töpfchen geben und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Wenn es sprudelnd kocht und den Topf vom Herd nehmen. Sahne in eine Rührschüssel gießen und über Nacht in den Kühlschrank (mind. 5 Stunden) stellen. Die Schokoladensahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Vorsicht: nicht zu lange, sonst gibt es Kakaobutter. Die Schokorasfel unterheben und den Schokoschaum mit den Waffeln anrichten.

Obst: Apfel

APFELWAFFELN MIT SCHOKOSCHAUM