

Rezept

Muttis Feinwaffeln mit Apfelkompott

Ein Rezept von Muttis Feinwaffeln mit Apfelkompott, am 11.05.2026

Zutaten

4 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)	2 EL Zitronensaft
80 g Zucker	500 ml Apfelsaft
Mark und Schote von 1/2 Vanilleschote	1/4-1/2 TL Zimtpulver
2-3 Prisen frisch gemahlene Muskatnuss	1 EL Speisestärke
125 g Butter	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
4 zimmerwarme Eier	100 g Weizenmehl (Type 405)
Salz	4 EL Sahne
weiche Butter fürs Waffeleisen	Puderrucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

- 1.** Fürs Kompott Äpfel vierteln, schälen, ohne Kerngehäuse klein würfeln und mit Zitronensaft vermengen. 50 g Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und kochen, bis der Karamell gelöst ist. Vanillemark und -schote zum Saft geben. Mit Zimt und Muskatnuss würzen. Alles ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen.
- 2.** Äpfel zugeben. Stärke mit 2 EL Wasser an- und in den heißen Saft einrühren. Nochmal aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Vanilleschote entfernen.
- 3.** Für die Waffeln Butter bei kleiner Hitze schmelzen, 5 Min. abkühlen lassen. Butter, 30 g Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. Eier nacheinander unterrühren, die Masse in 5 Min. schaumig rühren.
- 4.** Das Mehl über die Butter-Eier-Creme sieben. 1 Prise Salz zugeben. Mehl und Salz mit dem Teigspatel oder Schneebesen rasch unterrühren, dabei die Sahne mit ca. 2 EL Wasser nach und nach untermengen. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 10 Min. ruhen lassen.
- 5.** Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Heiße Backflächen mit wenig Butter bepinseln. Etwa 2 ½ EL Teig ins Waffeleisen geben und dieses ohne Druck schließen. Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Weitere Waffeln ebenso backen. Die noch warmen Waffeln mit Puderrucker bestäuben und mit dem Apfelkompott servieren.