Rezept

Zimtwaffeln mit Quitten-Emulsion

Ein Rezept von Zimtwaffeln mit Quitten-Emulsion, am 20.05.2025

Zutaten

FÜR DIE EMULSION:

- **3** Apfel-Quitten
- **120 g** Zucker
- **3 Prisen** frisch geriebene Muskatnuss
- **150 ml** Limetten-Olivenöl
- **200 ml** Weißwein
- Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Limette
- Salz

FÜR DEN TEIG:

- **4** Eier
- **125 g** Zucker
- **100 g** Mehl
- **125 g** weiche Butter
- **3 gest. TL** Zimtpulver

AUßERDEM:

- Butter für das Waffeleisen
- Zimtzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Emulsion den Backofen auf 140° (Umluft) vorheizen. Die Quitten schälen, entkernen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. In eine Auflaufform geben, mit Wein und Zucker mischen und mit Alufolie zugedeckt im Ofen ca. 1 Std. schmoren. Die geschmorten Quitten in einen hohen Rührbecher füllen und mit Limettensaft und -schale, Muskatnuss sowie 1 Prise Salz sehr fein pürieren. Zum Schluss das Öl dazugeben und alles nochmals mixen. Die Emulsion am besten lauwarm servieren.

2. Für den Teig 2 Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die weiche Butter mit den 2 übrigen Eiern und den 2 Eigelben sowie Zucker und Zimt mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Das Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eimasse rühren.

3. Das Waffeleisen aufheizen. Die Backflächen mit etwas Butter einpinseln, eine kleine Kelle Teig hineingeben und die Waffel in ca. 1 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ausdampfen lassen. Die übrigen Waffeln genauso backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Waffeln noch heiß mit Zimtzucker bestreut und der Emulsion servieren.