

## Carameläpfel mit hausgemachten Waffeln und Zitrone

Anzahl: 5 Personen  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Kalte Süßspeisen  
Saison: Herbst-Winter  
Quelle: Appenberg  
Autor: Christine Sutter

---

### Zutaten:

- 50 g Zucker
- 2.5 dl Weisswein
- 1.5 dl Wasser
- 1 TL Zimt
- 1 Gewürznelke, ganz
- Lorbeer-Blatt
- 2.5 Äpfel
- 63 g Butter
- 125 g Zucker
- 1.5 Eier
- Eine halbe Zitrone
- 3 g Rahm 35%
- 1 Prise Backpulver
- 250 g Mehl weiss

### Zubereitung Carameläpfel:

Zucker in einer Pfanne caramelisieren. Mit Weisswein und Wasser ablöschen.  
Zimt, Lorbeer, Nelken dazugeben und aufkochen.  
Die Äpfel rüsten, das Kerngehäuse entfernen.  
Anschliessend die Äpfel im Sud pochieren.  
Nach dem Pochieren die Äpfel auskühlen lassen, den Pochiersud einkochen, bis er sirupartig ist, anschliessend ebenfalls auskühlen lassen.

### Zubereitung Waffeln:

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier langsam begeben  
Zitronenrinde, Zitronensaft, Rahm, Backpulver nacheinander begeben und im Waffeleisen ausbacken.

Dazu eine Kugel Zimtglace servieren

**Deklaration der allergenen Zutaten:** Weizen, Milch (Laktose), Eier