

Kartoffel-Waffeln mit Puderzucker und Apfelkompott

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 75 min | normal

Zutaten

für 12 Waffeln

- 750 g Apfel säuerlich
- 250 ml Apfelsaft
- Saft und 1 Stück Schale einer unbehandelte Zitrone
- 1/2 Vanilleschote
- 175 g weiche Margarine oder Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Prise Jodsalz
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 50 g Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- ca. 150 ml Buttermilch
- nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1208 kJ
Energie (Kilokalorien):	289 kcal
Fett:	14 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	36 g
davon Zucker:	28 g
Ballaststoffe:	2 g
Eiweiß:	3,9 g
Salz:	0,29 g

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Waffeln mit Puderzucker und Apfelkompott 750 g Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit 250 ml Apfelsaft und Saft von 1 Zitrone und einem Stück Zitronenschale in einem Topf aufkochen. 1/2 Vanilleschote längs aufschneiden, Mark ausstreichen. Vanillemark und -schote, sowie Apfelsaft zum Kompott geben, köcheln lassen, bis die Äpfel zerfallen. Nach Belieben mit Zucker

abschmecken, abkühlen lassen.

2. Für die Waffeln 175 g weiche Margarine oder Butter, 175 g Zucker und Vanillezucker mit dem Handmixer sehr cremig rühren. 2 Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Übrige 2 ganze Eier und Eigelbe einzeln gründlich unter die Margarine-Zucker-Mischung rühren. 1 Prise Zimt, Pfanni Kartoffelpüree, 50 g Mehl und 2 gestr. TL Backpulver mischen. Püree-Mehl-Mischung in 2-3 Portionen im Wechsel mit 150 ml Buttermilch kurz unterrühren. Eischnee unter den Teig ziehen.

3. Das Waffeleisen vorheizen, evtl. mit Margarine oder Öl ausfetten, aus dem Teig nach und nach knusprige Waffeln backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Kartoffel-Waffeln mit Puderzucker und Apfelkompott anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 60 min Kühlzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen