

Kölner Domwaffel mit beschwipsten Äpfeln und Rum-Rosinen-Eis

 happy-mahlzeit.com/2019/11/24/köln-er-domwaffel-mit-beschwipsten-äpfeln-und-rum-rosinen-eis/

Zutaten für 4 Personen

Für den Waffelteig:

- 160 g Butter
- 130 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 190 g Schmand
- 5 Eier, Gr. L
- 260 g Mehl
- 16 g Backpulver
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter weiß schlagen. Zucker, Vanillemark (Schoten nicht wegwerfen) und eine Prise Salz hinzugeben und verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Den Schmand zugeben und unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Die Eier und die gesiebte Mehl-Backpulvermischung nach und nach in die Buttermasse rühren.

Im gut aufgeheizten Waffeleisen bei 180°C etwa 4 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Für die beschwipsten Äpfel:

- 4 säuerliche Äpfel
- 200 ml Weißwein
- 80 g Zucker
- 6 cl Calvados
- 6 cl weißer Portwein
- etwas rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Mit Weißwein, Zucker und den ausgekratzten Vanilleschoten weichköcheln und leicht anmixen. Diese Masse teilen und jeweils mit Calvados und Portwein „beschwipen“. Bei einer der beiden Massen mit roter Lebensmittelfarbe die Tönung herausarbeiten.

Für das Rum-Rosinen-Eis:

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 150 g Glukose, flüssig
- 1 Vanilleschotemark
- 1 Prise Salz
- 4 Eigelb
- 2 Vollei
- 60 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 100 g Rum-Rosinen

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker verquirlen. Milch, Sahne, Glukose, Salz und Vanillemark aufkochen und auf die Eiermasse stürzen. Zur Rose abziehen, mit Mascarpone verrühren, passieren und in der Eismaschine frieren. Kurz vor Fertigstellung des Eises die Rum-Rosinen mitlaufen lassen.

Für die Apfelschaumsauce:

- 500 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 2 Eigelb
- 1 Vollei
- 100 g Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 100 g geschlagene Sahne
- 2 cl Apfelbrand
- 100 g gehackte Mandeln
- 50 g Puderzucker
- 20 g trockengelegte Rum-Rosinen

Zubereitung:

Apfelsaft, Eier, Zucker und Speisestärke unter ständigem Rühren aufkochen und abkühlen. Nach dem Abkühlen mit geschlagener Sahne abrunden und mit Apfelbrand beschwipsen.

Gehackte Mandeln mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen. Eventuell leicht hacken. Mit trocken gelegten Rumrosinen vermengen.

Zum Anrichten die Apfelschaumsauce in einen großen Teller gießen und die von allen Seiten mit Puderzucker bestäubte Domwaffel aufrecht darin platzieren. Vom

Apfelkompott kleine Nocken, den Kölner Stadtfarben entsprechend, darum verteilen und das Rum-Rosinen-Eis anrichten. Zum Schluss mit der Mandel-Rosinenmischung bestreuen.

Rezept: Mario Kotaska

Quelle: ZDF - Kerners Köche vom 11.11.2017