

*Adventliche Apfel-Karamell-  
Waffeln mit Chia-Joghurt*



# Adventliche Apfel-Karamell- Waffeln mit Chia-Joghurt



Zutaten (für 6 eckige Waffeln):

2 EL Chiasamen	1 Prise Salz
275 ml lauwarme Milch	50 g Karamellbonbons
2 Päckchen Vanillezucker	1 säuerlicher Apfel
60 g Zucker	(z.B. Cox Orange, Braeburn)
250 g Weizenmehl Type 405	100 g Joghurt 10 % Fett
1/2 Würfel frische Hefe (= 21 g)	
200 g Pflaumen	
120 ml Rotwein (alternativ: Traubensaft)	
1 TL Speisestärke	
2 Eier	
60 g Butter + Fett für das Waffeleisen	



## Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Ruhezeit: ca. 60 Min.

## Zubereitung:

Chiasamen mit 150 ml Milch, Vanillezucker und 1 EL Zucker verrühren. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker bestreuen, mit etwas Milch verrühren und ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Pflaumen abreiben, halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden. 1 EL Zucker goldbraun karamellisieren, Pflaumen zugeben, Wein angießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Pflaumen damit binden. Eier trennen, Eigelbe, restlichen Zucker und Milch, Butter sowie Salz zum Vorteig geben, mit Hilfe eines Mixers mit Knethaken ca. 5 Minuten zu einem weichen Teig verkneten und weitere 30 Minuten gehen lassen. Bonbons sehr fein hacken. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Eiweiße steif schlagen und abwechselnd mit Apfelpaspeln und Bonbons vorsichtig unter den Teig heben. Teig im vorgeheizten Waffeleisen zu 6 goldbraunen Waffeln ausbacken. Chia-Milch mit Joghurt verrühren und mit Pflaumenkompott zu den Apfel-Karamell-Waffeln servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: [www.backmomente.de](http://www.backmomente.de)

