

Belgische Waffeln mit Apfelkompott und VERPOORTEN Amaretto-Apricot

Zutaten

100 ml VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Butter

100 g + 3 EL Zucker

4 Eier

375 g Mehl

1 Msp. Natron

300 ml Buttermilch

4 Äpfel

Saft einer Zitrone

1 TL Zimt

250 ml Wasser

Und etwas extra VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
zum Verfeinern

Zubereitung

Für das Apfelkompott Zitronensaft, Wasser, Zimt und 3 EL Zucker in einen Topf geben. Äpfel schälen, entkernen und in Stückchen schneiden. In das Zitronenwasser geben. Bei mittlerer Hitze 15 - 20 Minuten köcheln lassen. Zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit Butter und restlichen Zucker schaumig schlagen. Eier, VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Buttermilch nacheinander unterrühren. Mehl mit Natron mischen und mit der Ei-Mischung zu einem glatten Teig vermengen.

Das belgische Waffeleisen vorheizen, ggf. mit etwas Öl auspinseln und die Waffeln nacheinander darin ausbacken.

Heiße Waffeln mit Apfelkompott toppen und nach Belieben etwas VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über das Kompott laufen lassen.



Link zum Rezept: [Belgische Waffeln mit Apfelkompott und VERPOORTEN Amaretto-Apricot](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de