

# Mit Herz am Herd | Herzwaffeln mit Liebesapfel-Ragout und Vanille-Eis

---

---

## Zutaten Waffelteig:

- 250 g Mehl
- 100 g Butter ( Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker
- 4 Eier (getrennt)
- ¼ TL Backpulver
- 200 ml Milch
- Salz
- Fett für das Waffeleisen

## Zutaten Apfel-Ragout:

- 3 rote Äpfel
- 100 g Himbeeren
- ½ Zitrone
- 100 g Zucker
- 200 ml Weißwein
- 1 Schale der Bourbon-Vanilleschote (nur die Schale von der Schote v. Vanille-Eis)
- 4 Rosen (kandierte)

## Zutaten Vanille-Eis:

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 6 Eier, trennen
- 1 Bourbon-Vanilleschote
- frische Minze zum Dekorieren

## Zubereitung:

Für die Waffeln Mehl, Zucker, Salz und Backpulver mit dem Schneebesen verrühren. Die Eier trennen. Nur die Eigelbe und die gesamte Milch nach und nach dazugeben. Butter in einem Topf zerlassen, dem Teig hinzufügen und verrühren, sodass eine geschmeidige, "honigartige" Masse entsteht. Eiweiß zu luftigem, nicht zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Waffelform einfetten und Waffeln goldgelb backen.

Die Äpfel mit der Schale mit einem Parisienne-Ausstecher zu Perlen ausstechen und mit Zitrone marinieren. Zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit Weißwein, Zucker und die Schale der Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Die Reste des ausgestochenen Apfels mit Schale klein schneiden und dazugeben. In dem Sud verkochen lassen, sodass ein leichtes Apfel-Püree entsteht. Die Vanilleschote herausnehmen und jetzt das Ganze pürieren. Die Apfelperlen und einen Großteil der Himbeeren hinzufügen, vorsichtig miteinander verrühren und vom Herd ziehen.

Für das Eis alle Zutaten mischen. Wichtig: bei 70 Grad bis maximal 84 Grad erhitzen und mit einem Gummischaber "zur Rose abziehen". Das heißt, die Masse wird unter Hitzeeinwirkung gebunden. Über ein feines Sieb in eine Glasschüssel geben erkalten lassen. Anschließend zum Frieren in die Eismaschine geben.

#### **Anrichten:**

Teller mit Herzwaffeln belegen, Liebesapfel-Ragout seitlich dazu geben. Vanille-Eis zu Kugeln formen. Mit den restlichen frischen Himbeeren und der frischen Minze dekorieren. Von den kandierten Rosen die Blätter abzupfen und die Teller damit dekorieren. Zum Schluss eine Prise Puderzucker darüber streuen.

*Rezept: Cliff Hämmerle*

*Quelle: Mit Herz am Herd vom 13.02.2016*