

Waffeln mit weißer Schokolade und Aprikosenkompott

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Niveau: mittel

Zutaten für 4 Personen:

Für den Waffelteig:

100 g weiße Schokolade

2 Eier

2 EL Sonnenblumenöl zzgl. etwas mehr zum Fetten des Waffeleisens

75 g Zucker

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

450 ml Weihenstephan Milch

Für das Kompott:

600 g reife Aprikosen

1 Bio-Zitrone

100 g Zucker

3-4 EL Marillenlikör

2-3 EL Puderzucker

Zubereitung

Weißer Schokolade fein hacken. Eier, Öl und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz in einer weiteren Schüssel mischen. Zusammen mit der Milch in die Eiermasse geben und alles zu einem glatten Teig rühren. Schließlich die Schokoladenstückchen unterheben.

Ein Waffeleisen mit etwas Öl einpinseln. Erhitzen und den Teig darin portionsweise zu Waffeln backen.

Für das Kompott die Haut der Aprikosen kreuzweise einschneiden. Mit kochendem Wasser überbrühen. Nach etwa 5-10 Minuten mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Aprikosen halbieren und entsteinen. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Anschließend den Saft auspressen.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Zitronensaft und 100 ml Wasser zugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Aprikosenhälften zugeben und etwa 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Topf vom Herd nehmen, mit Zitronenschale und Aprikosenlikör abschmecken. Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit dem Aprikosenkompott servieren.