

🌿
**ORANGEN-KARAMELL-GLACÉ  
MIT WAFFELN**

4 PERSONEN

Sieb, grob  
 Küchenthermometer  
 Glacemaschine  
 Stabmixer  
 Waffeleisen, beschichtet

**ZUTATEN**

**ORANGEN-KARAMELL-GLACÉ**

450 g Bio Orangen, mit Schale, gewürfelt  
 280 g Zucker  
 4,5 dl Milch  
 1 dl Rahm  
 3 Eigelb  
 0,2 dl Grand Marnier

**WAFFELN**

100 g Butter, weich  
 40 g Zucker  
 2 Eier, sorgfältig getrennt  
 4 El Vollrahm  
 120 g Mehl  
 2 El Zucker  
 Puderzucker zum Bestäuben  
 Butter zum Ausbuttern

**GARNITUR**

Puderzucker  
 Orangenzesten  
 Granatapfelkerne

**ZUBEREITUNG**

**ORANGEN-KARAMELL-GLACÉ**

Die Orangen mit dem Zucker auf kleiner Hitze solange köcheln, bis der Zucker karamellisiert. Die Orangen auskühlen lassen und mit der Milch mischen. Leicht erwärmen, dass sich der Karamell auflösen kann. Die Masse durch ein Sieb streichen. Den Rahm mit den Eigelben gut verrühren. Mit 450 g der Orangen-Milch-Masse mischen, mithilfe eines Küchenthermometers auf 82°C erhitzen. Den Grand Marnier unterrühren und in der Glacemaschine verarbeiten. Den Rest der Orangen-Milch-Masse als Topping für Waffeln oder Crêpes verwenden.

**WAFFELN**

Die Butter mit einem Stabmixer rühren, bis sich Spitzchen bilden. Den Zucker, die Eigelbe und den Rahm hinzugeben. Rühren, bis die Masse hell ist. Das Mehl einsieben. Die Eiweisse steif schlagen, den Zucker hinzufügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Das Eiweiss kurz vor dem Ausbacken unter den Teig ziehen. Waffeleisen erhitzen. Den Teig portionenweise in die Mitte des Waffeleisens geben, das Waffeleisen schliessen und die Waffeln goldbraun backen. Die Waffeln nebeneinander auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Rezept von Markus Heckel**



**ANRICHTEN**

Die Waffeln portionenweise auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Mit einer Kugel Orangen-Karamell-Glacé belegen und mit Puderzucker bestreuen. Mit Orangenzesten und Granatapfelkernen garnieren.