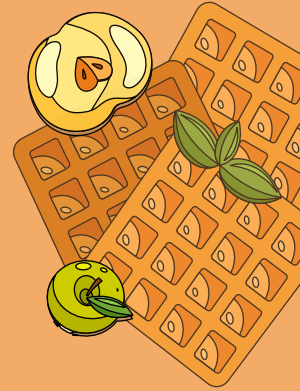


LECKERE APFELWAFFELN



Diese köstlichen Apfelwaffeln sind im Nu gemacht und schmecken wunderbar nach Herbst. Einfach alle Zutaten miteinander verrühren, ins Waffeleisen geben, ausbacken und dem Genuss steht nichts mehr im Weg. Ideal für einen gemütlichen Sonntagmorgen, sind die Waffeln schnell gemacht, saftig und nicht zu süß.

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK:

- 3 Äpfel (ca. 450 g)
- 100 g weiche Butter + etwas fürs Waffeleisen
- 1 Pck. Vanillezucker
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- ½ TL Backpulver
- 200 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 150 ml Milch

EQUIPMENT:

- Waffeleisen
- Handreibe
- Handrührgerät



ZUBEREITUNG

1. Äpfel schälen und mit der Reibe raspeln.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel aufschlagen. Die Eier nach und nach dazugeben und weiterschlagen.
3. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und mit der Milch unter die Butter-Zuckermasse rühren.
4. Geraspelte Äpfel vorsichtig unterheben.
5. Waffeleisen vorheizen und leicht fetten.
6. Etwa 2 EL Waffelteig mittig auf das Eisen geben und die Waffeln goldbraun ausbacken.
7. Die Waffeln zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.
8. Mit Puderzucker, Zimt, Früchten oder anderen Toppings servieren und warm genießen.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT MIT DIESEN HERBSTLICHEN APFELWAFFELN!