

Rezept

Apfel-Dinkelwaffeln

Ein Rezept von Apfel-Dinkelwaffeln, am 27.04.2024

Zutaten

50 g Halbfettmargarine	40 g Apfelmark
2 Eier (M)	180 g Dinkelmehl (Type 630)
½ Pck. Backpulver	2 TL Zimtpulver
180 ml Milch (1,5 % Fett)	2 Äpfel (ca. 300 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal, 4 g F, 4 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Margarine in einer Rührschüssel schaumig aufschlagen. Zunächst das Apfelmark und die Eier hinzufügen und unterrühren.
2. In einer weiteren Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und Zimtpulver gründlich vermischen. Den Mehl-Mix über die Eiercreme sieben und zusammen mit der Milch unterrühren.
3. Die Äpfel schälen und vierteln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel fein raspeln und unter den Waffelteig heben.
4. Das Waffeleisen auf mittlere Hitze aufheizen, bei Bedarf mit etwas Margarine dünn einfetten. Den Teig portionsweise in das heiße Waffeleisen geben und zugedeckt in 3-4 Min. hellbraun und knusprig backen. Die fertigen Waffeln herausnehmen und bis zum Servieren auf einem vorgewärmten Teller abgedeckt warm halten.