

Rezept

Apfel-Dinkelwaffeln

Ein Rezept von Apfel-Dinkelwaffeln, am 05.12.2025

Zutaten

50 g Halbfettmargarine

2 Eier (M)

½ Pck. Backpulver

180 ml Milch (1,5 % Fett)

40 g Apfelmus

180 g Dinkelmehl (Type 630)

2 TL Zimtpulver

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 Apfelmus 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 Apfelfruchte 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.