

Rezept

# Apfel-Zimt-Waffeln

Ein Rezept von Apfel-Zimt-Waffeln, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Butter	<b>300 g</b> Weizenmehl (Type 405)
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>3 EL</b> Rohrzucker
<b>2 TL</b> Zimtpulver	<b>3</b> Eier (M)
<b>¼ l</b> Milch	<b>200 g</b> Naturjoghurt
<b>200 g</b> säuerliche Äpfel	<b>1 Prise</b> kräftige Salz
<b>Fett</b> fürs Waffeleisen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter zerlassen und lauwarm abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker und Zimt miteinander vermischen.

---

2. Die Eier trennen. Eigelbe, Milch, Joghurt und flüssige Butter gründlich miteinander verrühren. Dann die Mehlmischung nach und nach dazugeben und unterrühren.

---

3. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und grob raspeln. Unter den Teig rühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unterheben.

---

4. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 2 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.