

Rezept

Apfel-Zimt-Waffeln

Ein Rezept von Apfel-Zimt-Waffeln, am 20.04.2024



Zutaten

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