

Rezept

Fluffige Apfelwaffeln

Ein Rezept von Fluffige Apfelwaffeln, am 22.01.2025

Zutaten

100 g weiche Butter	2 Eier
700 g Apfelmus	200 g Vollkorn-Dinkelmehl
½ Packung Backpulver	1 TL Zimtpulver
50 g gemahlene Haselnüsse	Öl für das Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (6 Waffeln) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 26 g F, 9 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 100° vorheizen. Die Butter mit den Eiern cremig rühren, nach und nach 300 g Apfelmus dazugeben.

2. Das Mehl mit Backpulver, Zimt und den Nüssen mischen und unter den Teig rühren.

3. Das Waffeleisen erhitzen, mit ein wenig Öl einpinseln. Portionsweise 2-3 EL Teig auf die Mitte des Waffeleisens setzen. Den Deckel schließen und in je 2-3 Min. nacheinander 6 goldgelbe Waffeln backen. Fertige Waffeln mit Puderzucker bestäuben und im Backofen warm halten. Waffeln mit einem Klecks Apfelmus servieren.