

Rezept

# Fluffige Apfelwaffeln

Ein Rezept von Fluffige Apfelwaffeln, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> weiche Butter	<b>2</b> Eier
<b>700 g</b> Apfelmus	<b>200 g</b> Vollkorn-Dinkelmehl
<b>½ Packung</b> Backpulver	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>50 g</b> 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.