

Rezept

## Leichte Dattel-Waffeln

Ein Rezept von Leichte Dattel-Waffeln, am 29.03.2023

### Zutaten

<b>100 g</b> getrocknete Datteln (mit Stein)	<b>50 g</b> Rapsöl
<b>50 g</b> Honig	Salz
½ Päckchen Vanillezucker	etwas abgeriebene Orangenschale
<b>2 Msp.</b> Lebkuchengewürz	<b>1</b> Ei
<b>200 g</b> Apfelmus (aus dem Glas)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>200 g</b> saure Sahne	<b>200 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	Fett fürs Waffeleisen
Pudermilch zum Bestäuben	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

### Zubereitung

1. Die Datteln entkernen, in sehr kleine Würfel schneiden. Öl, Honig, 1 Prise Salz, Vanillezucker, Orangenschale und Lebkuchengewürz schaumig rühren. Das Ei, Apfelmus, Zitronensaft und die saure Sahne einrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Dattelwürfel unterziehen. Den Teig 10 Min. zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Jeweils 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in 3-4 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Die warmen Waffeln mit gesiebttem Pudermilch bestäuben und sofort servieren.