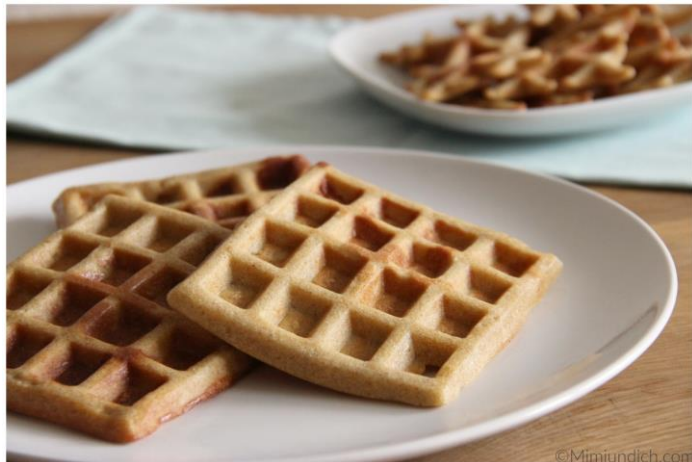


Apfel Waffeln

Was du brauchst:

- 130g Butter, weich
- 150g Weizenmehl
- 100g Weizenvollkornmehl
- 60g Rohrohrzucker od. Kokosblütenzucker
- 3 Eier Gr. L
- 250ml Milch
- 5 EL Apfelmus, ungesüßt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver



Zucker, Butter und Salz cremig rühren und nacheinander die Eier einschlagen bis jedes einzelne gut eingearbeitet ist. Das Apfelmus dazugeben und ebenfalls unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und abwechselnd mit der Milch unter die Eiermasse schlagen.

Das Waffeleisen aufheizen und den Teig portionsweise darin goldgelb ausbacken.

Tipp: Wer die Waffeln als Snack für unterwegs möchte, einfach mit einem EL Kleckse auf das Waffeleisen geben und anstatt großen Waffeln kleine Waffelbissen ausbacken. Sie schmecken übrigens auch kalt sehr lecker. Mit extra Apfelmus oder Schokocreme zum tunken sind sie ein Traum!