

APFEL-ZIMT-WAFFELN

★★★★★ 4.8 bei 60 Bewertungen



Zubereitung

1 Die Äpfel mit der Schale fein reiben und in eine Schüssel geben. Die Eier, Zucker, Butter, Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und alle Zutaten gut verrühren.

2 Das Waffeleisen vorheizen und danach mit Öl oder flüssiger Butter einfetten. Den Teig portionsweise ins Waffeleisen geben und ca. 6 Minuten backen.



Wer kein Waffeleisen zu Hause hat, der kann aus dem Teig auch Muffins backen, das funktioniert und schmeckt genauso gut. Die Backzeit beträgt dann bei 170 Grad (Heißluft) ca. 25 Minuten.



Zutaten

TEIG

- | | |
|--------|--------------------|
| 2 | Äpfel |
| 2 | Eier |
| 80 g | zimmerwarme Butter |
| 70 g | Zucker |
| 130 g | Weizenmehl 700 |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 0.5 TL | Zimt |