

Jolinchens Apfel-Zimt-Waffeln

Zutaten für 3 Personen:

125 Gramm Butter
80 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
1 Apfel
250 Gramm Vollkornmehl
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 Teelöffel Zimt
¼ Liter Wasser



So wird's gemacht:

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig schlagen.
2. Das Mehl und das Backpulver dazugeben und gut verrühren.
3. Den Apfel in Viertel schneiden und schälen, das Kerngehäuse entfernen. Danach die Viertel auf einer Reibe grob raspeln und zum Teig geben.
4. Erst den Zimt und danach das Wasser langsam in den Teig einrühren.
5. Den Teig ca. ½ Stunde ruhen lassen.
6. Je Waffel 1-2 Esslöffel Teig im heißen Waffeleisen ausbacken.