Apfelwaffeln

Zutaten für 8 Stück:

- 125 g Weizenmehl
- 125 g Butter (weich)
- 125 g Weichweizengrieß
- 3 Eier
- 3 Äpfel
- 250 ml Milch (alternativ Pflanzenmilch)
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 TL Ceylon-Zimt

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Apfelwaffeln backen - so gehts:

1. Schlage die Eier mit der Butter schaumig.
2. Gib den Gries, das Mehl, die Milch, das Backpulver und den Zimt hinzu.
3. Raspele den Apfel hinein und rühre ihn unter.
4. Lasse den Teig 30 Minuten ziehen.
5. Backe den Teig portionsweise im heißen Waffeleisen zu Waffeln aus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.