



Apfelwaffeln

*250 g säuerliche
Äpfel
(z. B. Glockenäpfel)
250 g Dinkelmehl
1 Teel. Weinstein-
Backpulver
4 Eier
200 g Butter
odergute
Margarine
2 Essl. Honig
2 Essl. gemahlene
Haselnüsse
½ Teel. Zimt
1 Teel.*

Butter, Honig, Eier und Gewürze schaumig rühren. Dann die Haselnüsse und die geraspelten Äpfel unterrühren. Schließlich das Backpulver–Mehl–Gemisch zugeben und gut vermengen. Den Teig portioniert ins heiße Waffeleisen geben und goldgelb backen. Die Teigmenge ergibt ca. 15 Waffeln.

Tipp:

Dazu kann man gezuckerten und mit etwas Zimt versetzten Glühmost löffeln.