



KNUSPRIGE APFELWAFFELN

ZUTATEN

240 g Dinkelvollkornmehl
¾ TL Weinstein Backpulver
100 g weiche Butter
3 Eier Größe M
75 g Rohrohrzucker
15 g Farinzucker
3 TL Brecht Apfelgewürz
180-200 ml Milch
Prise Brecht Ur-Steinsalz
½ großer säuerlicher Apfel
(ca. 70 g) – fein gewürfelt

Außerdem:

Belgisches (oder anderes)
Waffeleisen
je nach Waffeleisen etwas Öl

FÜR 8 PORTIONEN

ZEIT

40 Minuten (10 Minuten Zubereitung, 10 Minuten ruhen, 20 Minuten ausbacken)

ZUBEREITUNG

1. Das Dinkelvollkornmehl mit dem Backpulver durch ein Sieb geben und zur Seite stellen.
2. Butter, Eier, Rohrohrzucker, Farinzucker und Brecht Apfelgewürz in einer Rührschüssel mit einem Rührgerät ca. 2 Minuten schaumig schlagen. Gesiebttes Mehl mit Backpulver, Brecht Ur-Steinsalz sowie Milch dazugeben und ca. 4 Minuteniterrühren. Der Teig sollte schaumig aufgeschlagen sein. Die Apfelwürfel dazugeben und unterheben, danach 10 Minuten ruhen lassen.
3. Waffeleisen erhitzen, vor dem Ausbacken der ersten Waffel evtl. mit etwas Öl auspinseln. Für die weiteren Waffeln in der Regel nicht mehr nötig.
4. Zum Servieren ein paar Apfelwürfel darüber streuen oder auch Apfelmus passt gut dazu. Die Waffeln können auch mit etwas geschlagener Sahne und Brecht Apfelgewürz garniert werden.

Die Teigmenge reicht für 8 Waffeln im belgischen Waffeleisen, je nach Waffeleisen kann die Menge der Waffeln variieren.