

Apfelwaffeln

4 Portionen

30 min

Zubereitung

- 1 Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker und Vanillinzucker etwa 5 Minuten aufschlagen.
- 2 Die Eier trennen, das Eiweiß gekühlt zur Seite stellen. Dann die Eigelbe einzeln zur Butter-Zucker Masse geben und jeweils eine Minute unterschlagen.
- 3 Das Apfelmark dazu geben und schlagen bis die Masse (einigermaßen) homogen ist.
- 4 Das Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen und darüber sieben. Dann mit einem Teigschaber unterheben.
- 5 Das Eiweiß aufschlagen. Die Hälfte mit dem Teigschaber schnell unter die Masse ziehen und ordentlich vermengen. Die andere Hälfte anschließend vorsichtig untermischen bis der Teig homogen ist.
- 6 Das Waffeleisen aufheizen und jeweils eine kleine Schöpfkelle Teig in das gefettete Waffeleisen geben.

Zutaten

4 Eier
150 g Butter (weich)
50 g Zucker
1 Pkn Vanillinzucker
250 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Zimt
300 g Apfelmark

Für eine weniger aufwendige Zubereitung, die Eier im Ganzen nach und nach zur Butter-Zucker-Masse geben und jeweils eine Minute unterschlagen, danach Schritt 5 überspringen.