

Apfelwaffeln

Zutaten für die Waffeln:

Für den Teig:

250 g Margarine oder Butter
75 g Zucker
1 Päckchen Citrobäck
4 Eier (M)
250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Glas (360 g) Odenwald Apfelkompott,
benötigt werden 300 g
50 g gemahlene Mandeln (oder Nüsse)
½ Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Rum
125 ml Milch bei Bedarf



Für die Garnierung:

1 Glas (720 g) Odenwald Apfelmus oder 1 Glas (585 g) Odenwald Bio-Genuss Apfelmus

Zubehör:

1 Waffeleisen

Zubereitung:

Apfelkompott mit Zimt, Zucker, Rum und den gemahlenden Mandeln vermischen, etwas ziehen lassen. Fett schaumig rühren, Citrobäck und Eier zugeben.

Mehl mit Backpulver mischen und gesiebt einrühren. Bei Bedarf Milch lauwarm hinzugeben. Das Apfel-Mandel-Gemisch vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig portionsweise im Waffeleisen backen.

Zubereitungszeit ca. 15-20 Minuten



Guten Appetit!