

Mandel-Kokos-Waffeln mit Apfeldessert

Zutaten für 4 Portionen:

75 g Zucker
4 Eier (M)
250 g Mehl
250 g Butter
100 g Mandelblättchen
100 g Kokosraspel
½ Päckchen Backpulver
1 Glas (585 g) Odenwald
Sortenreines Apfeldessert

Zubehör:
Waffeleisen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Backpulver mit Mehl vermischen, das Mehlgemisch zu der Eiermasse geben und verrühren. Mandeln, Kokosraspel und 200 ml Odenwald Sortenreines Apfeldessert Ihrer Wahl unterrühren.

Den Teig schaumig rühren (er sollte etwas dickflüssig sein). Wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch unterrühren.

Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Portionsweise Teig auf Waffeleisen geben und Waffeln backen, kurz abkühlen lassen und mit dem Rest Odenwald Sortenreines Apfeldessert servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Tipp:

Die Waffeln schmecken besonders gut zu den Sorten Golden Delicious und Braeburn.



Guten Appetit!