# REZEPT FÜR APFEL-DINKEL-WAFFELN

## APFEL-DINKEL-WAFFELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für ca. 8 Stück | 35 Min. | + Zeit zum Quellen**

### Zutaten

- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 150 g Apfelmark
- 250 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 TL Backpulver
- 125 ml Milch oder ungesüßte Pflanzenmilch
- ca. 100 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- Fett für das Waffeleisen
- etwas SweetFamily Bio-Puderzucker

5621

## ZUBEREITUNG

| 288 | 6 | 37 | 12 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| pro Stück ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Butter, Bio-Puderzucker und Salz cremig rühren. Ei unterschlagen. Apfelmark unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch und Mineralwasser kurz unterrühren. Teig 15 Minuten quellen lassen.

2. Waffeleisen vorheizen und einfetten. Teig glatt rühren, bei Bedarf noch etwas Mineralwasser zufügen. Teig portionsweise im heißen Waffeleisen goldbraun backen. Eisen zwischendurch immer wieder einfetten.

3. Waffeln mit Bio-Puderzucker bestäuben.

**Tipp:**

Wer sich vegan ernährt, lässt das Ei einfach weg.