

Klaus-Werner Wagner´s Rezeptarchiv
Apfelwaffeln

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Butter
180 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Prise Meersalz
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 TL Abrieb einer Biozitrone
Mark einer Vanilleschote
2 cl Calvados
2 Äpfel geschält und fein gewürfelt
Öl

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren. Das Eigelb zufügen und gut vermengen. Alle anderen Zutaten, ausser dem Eiweiss, nach und nach zu einem Teig verarbeiten. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Ein Waffeleisen vorheizen, einfetten und in jeweils ca. 4 Minuten die Apfelwaffeln nacheinander ausbacken.