

APFEL-MANDEL- WAFFELN WIE VOM WEIHNACHTSMARKT

Zutaten

125g Butter od. Margarine

100g Zucker

4 Eier

250g Mehl

1 TL Backpulver

100g gehackte Mandeln

250ml Milch

2-4 fein geschnittene bzw. geraspelte Äpfel

1 Prise Salz



Zubereitung

Butter 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zucker dazugeben. Die Eier trennen und die Eigelbe ebenfalls dazugeben. Alles gründlich verrühren. Das Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Creme rühren. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen und sorgfältig unter den Teig heben. Äpfel und Mandeln am Schluß vorsichtig unterheben. Im Waffeleisen portionsweise backen.

Mit Puderzucker bestreuen.

