

## Rezept: Apfel-Nuss-Waffeln

Jonas hat heute zu seinem Geburtstag ein Waffeleisen geschenkt bekommen. Zur Waffelparty am Nachmittag kommen Lene, Ina, Linus, Peter und Struppi. Jonas kennt das Teigrezept fast auswendig. Waffeln hat er schon oft selber gemacht.

### Zutaten für 7-8 Waffeln:

100 g weiche Butter  
3–4 EL Honig  
2 Eier  
1 Msp. Backpulver  
Salz  
200 g Mehl Type 1050  
100 g gemahlene Hasel- oder  
Walnuskerne  
ca. 200 ml Apfelsaft  
1 Apfel  
Öl für das Waffeleisen  
Puderzucker zum Bestäuben



### Zubereitung:

Die Butter mit dem Honig schaumig schlagen und die Eier unterrühren. Backpulver und 1 Prise Salz mit dem Mehl und den Nüssen vermischen.

Die Mehlmischung samt Apfelsaft abwechselnd unter die Butter-Ei-Masse rühren. Jetzt muss der Teig ca. 10 Minuten quellen.

In der Zwischenzeit den Apfel waschen und auf einer groben Reibe mit der Schale bis aufs Kerngehäuse raspeln und ebenfalls unter den Teig rühren. Er sollte dickflüssig sein – evtl. noch etwas Saft zugeben.

Das Waffeleisen gut vorheizen und die Backflächen mit etwas Öl einpinseln. Jetzt portionsweise 3–4 EL Waffelteig in die Mitte des Waffeleisens geben und den Deckel langsam schließen und fest andrücken. Nach 3–5 Minuten sind die Waffeln goldgelb ausgebacken.

Herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben. So viele Waffeln backen, bis der Teig verbraucht ist.

Rezept aus:

**Das große Wimmel-Kochbuch** (von Dagmar von Cramm und Rotraut Susanne Berner)