





Apfel-Cranberry-Waffeln

Saftige Waffeln mit frischem Apfel und Cranberrys

4 - 5 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 100 g Apfel
60 g getrocknete Soft-Cranberrys
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Apfel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Cranberrys fein hacken. Waffeleisen vorheizen. **Hinweis:** Bitte die Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

2 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Apfelwürfel und Cranberrys hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelwürfel und Cranberrys unterrühren.

3 Waffeln:

Waffeleisen fetten. Je Waffel 2-3 EL Teig in das Waffeleisen geben und bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Waffeln mit Puderzucker bestreuen und frisch servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie Vanilleeis zu den noch warmen Waffeln.
- Sie können den Apfel auch auf einer Haushaltsreibe raspeln.