

Apfelwaffel

Zutaten:

- 6 Eier
- 300 g Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 8 g Backpulver
- 375 g Mehl
- 190 ml warmes Wasser
- 350 g geriebe und geschnitten Äpfel
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Wir haben die Apfel gewaschen.
2. Apfel geschnitten, gerieben.
3. Wir haben die Margarine mit dem Zucker schaumig geschlagen.
4. Dazu kamen 6 Eier.
5. Außerdem haben wir eine Prise Salz hinzugefügt.
6. Dann haben wir warmes Wasser hinzugefügt.
7. Dann haben wir das Backpulver mit dem Mehl gesiebt und mit den restlichen Zutaten vermischt.
8. Anschließend haben wir die Apfel untergehoben.
9. Anschließend haben wir den Teig in das Waffeleisen gegossen und auf der zweithöchsten Stufe gebacken.
10. Dann haben wir Puderzucker bestäubt und die Waffeln gegessen. 