Bratapfel-Waffeln

Das Rezept von den Bratapfel-Waffeln schmeckt zu jeder Jahreszeit. Ein toller Snack, wenn sich der kleine süße Hunger meldet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Für den Teig

1 Stk.	Apfel
25 g	Zucker (braun)
0.5 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Ei
35 g	Zucker (braun)
50 g	Butter (weiche)
100 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 ml	Milch

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Zucker & Zimt

Für das Waffeleisen

Nach Belieben	Öl (zum Einstreichen)

Zubereitung

1. Für die **Bratapfel-Waffeln** den Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Dann die Apfelwürfel zusammen mit den 25 g braunen Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben. Wer gerne viel Zimt mag, kann auch noch zusätzlich eine Prise Zimt hinzufügen.

3. Nun die Masse auf dem Herd so lange erhitzen und leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, leicht karamellisiert und die Apfelstücke weich sind. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und bis zur Weiterverarbeitung etwas abkühlen lassen.

4. Jetzt das Ei, die weiche Butter und den braunen Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren.

5. Danach das Salz, das Mehl (gesiebt) und das Backpulver hinzufügen und nur so lange verrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.

6. Als nächstes nach und nach die Milch unterrühren.

7. Dann die Bratapfelstücke unter den Teig heben.

8. Jetzt schon mal einen Teller mit einer Zucker-Zimt-Mischung vorbereiten. Die Waffeln werden nach dem Backen in der Mischung gewälzt oder eben nach Belieben damit bestreut.

9. Nun die Innenflächen des Waffeleisens dünn mit Öl bestreichen und bei mittlerer bis starker Temperatur vorheizen.

10. Dann je nach Größe des Waffeleisens ca. ein Viertel des Teiges in die Mitte geben und gleichmäßig verteilen.

11. Nun die Waffeln backen, bis sie goldbraun sind.

12. Letztendlich die Waffeln aus dem Eisen nehmen, mit Zucker und Zimt bestreuen und sofort genießen. Die Teigmenge reicht für 4 Portionen.

Tipp

Zu den Bratapfel-Waffeln schmeckt besonders gut eine Vanillesauce oder eine Kugel Vanilleeis.