



Apfelwaffeln am Stiel

Dauer: 35min., **Aktive Arbeitszeit:** 35min., **Leicht:** ,
Kalorien / Portion: 386kcal

Zutaten - 10 Portionen

Für die Waffeln:

2 Apfel, säuerlich
200 g Butter
100 g Zucker
4 Ei
250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
100 ml Milch
100 g Mandel, gemahlen
30 g Haselnuss-Krokant

Zubereitung

1. Äpfel reiben. Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Zucker löffelweise zugeben. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver in einer Schüssel gründlich vermischen und abwechselnd mit der Milch zu der Buttermasse geben. Mandeln, Krokant und Äpfel unterziehen.
2. Waffeleisen fetten und je 2–3 EL Teig in die vorgesehenen Mulden geben. Stiele zu $\frac{3}{4}$ in den Teig stecken und mitbacken, bis die Waffeln goldbraun sind. Waffeln liegend auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.
3. Tipp: Die Apfelwaffeln eignen sich hervorragend als süße [selbstgemachte Überraschung zum Muttertag](#). Entdecken Sie auch unsere Rezepte für dieses leckere [Osterlamm](#), [Palatschinken](#), [Rüblitorte](#) und [Herzhafte Waffeln](#).

Nährwerte

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen laut LMIV (8.400 kJ/2.000 kcal)

Energie: 1616kJ (19%), **Kalorien:** 386kcal (19%),
Kohlenhydrate: 33g (13%), **Fett:** 25g (36%), **Eiweiß:** 7g (14%)

EDEKA wünscht Ihnen gutes Gelingen!

Wir  Lebensmittel.

