

Bratapfel-Schmandwaffeln

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 250g Butter in Stücken
- 220g Zucker
- 3 Eier
- 250g Schmand
- 1 TL Vanillezucker, selbstgemacht (oder 1 Päck. Vanillezucker)
- 1/2 TL Zimt
- 300g Mehl
- 1 gehäufte TL Backpulver
- 1 gehäufte EL Speisestärke
- 1-2 Boskop Äpfel

Zubereitung:

Bitter, Zucker, Eier, Schmand, Vanillezucker und Zimt in den Mixtopf geben und **30 Sek./ Stufe 5,5** vermengen. Mehl, Backpulver und Speisestärke hinzufügen und **30 Sek./ Stufe 4**, mit Hilfe des Spatels vermengen.

Den Teig in die große Nixe (oder die mittlere Edelstahlschüssel) umfüllen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Vorsichtig mit dem Mix'n Scraper von Hand unter den Teig rühren.

Waffeln wie gewohnt auf dem Waffeleisen backen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem Streufix mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Wer selbstgemachten Bratapfelzucker hat, kann die Zuckermenge etwas reduzieren und den Rest durch Bratapfelzucker ersetzen. Das gibt eine noch bessere Apfelnote, da im Bratapfelzucker getrocknete Apfelringe verarbeitet sind.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borchen

Mobil: **0175 2454 082**

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de

