

# Apfel-Zimt-Waffeln

## Zutaten, für 8 Waffeln

- 400 g Äpfel (ohne Schale und ohne Kerngehäuse)
- 200 g Dinkelvollkornmehl oder Vollkornmehl
- 2 Eier
- 50 g Butter
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver



## Zubereitung

- Zuerst die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Danach die Äpfel fein raspeln.
- Die Eier und die Butter in eine Schüssel geben und beides zusammen schaumig schlagen.
- Die Äpfel, das Mehl, das Backpulver und den Zimt in die Schüssel dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Eine Schöpfkelle des Teiges in ein gefettetes Waffeleisen geben und solange backen bis die Waffel goldbraun ist.
- Nach Belieben Puderzucker drüberstreuen.

Die Waffeln schmecken sowohl warm als auch kalt.

## Guten Appetit

