

Apfel - Waffeln mit Nussahne

Kategorien: Waffeln, Früchte

Zutaten für: 4 Portionen

TEIG

200	Gramm	Mehl
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
200	Gramm	Butter oder Margarine
2		Eier
133	ml	Lauwarmes Wasser
2		Saeuerliche Aepfel
1		Zitrone; den Saft

NUSSSAHNE

200	Gramm	Suesse Sahne
2	Pack.	Vanillinzucker
50	Gramm	Geriebene Haselnusskerne

Anleitung:

AUS DEN ANGEGEBENEN ZUTATEN EINEN RUEHRTEIG BEREITEN. AEPFEL SCHAELEN, KERNGEHAEUSE ENTFERNEN, AEPFEL IN KLEINE WUERFEL SCHNEIDEN UND MIT ZITRONENSAFT BETRAEUFELN, UNTER DEN TEIG RUEHREN UND WAFFELN BACKEN. SAHNE MIT VANILLINZUCKER STEIF SCHLAGEN UND NUESSE LOCKER UNTERHEBEN. ZU DEN APFELWAFFELN SERVIEREN.