

# Apfel- Waffelherzchen am Stiel

Glaube geht durch den Magen



Du brauchst für ca. 10 Waffeln

- 2 Äpfel
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Dinkelmehl (630)
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 25 g Haselnuss-Krokant

Äpfel fein reiben.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen.

Backpulver und Mehl vermengen und abwechselnd mit der Milch zu der Butter-Zucker-Ei-Masse geben. Mandeln, Krokant und Äpfel unterheben.

Das Waffeleisen leicht einfetten und etwas Teig hineingeben. Die Waffeln goldbraun backen und kurz abkühlen lassen.

Die Waffeln in einzelne Herzchen zerteilen, jeweils in die Spitze ein Holzspießchen stecken und ggf. mit einer kleinen Schleife versehen (oder einfach so genießen)

Waffeln mit Puderzucker bestäuben.

MAI

perfekt für's Muttertagsfrühstück