

Apfelwaffeln

Flaumig weich und fruchtig lecker! Die Waffeln für Genießer!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 8 Stück

100g Butter (ggf. laktosefrei)

50g Zucker

2 Eier

120g helle glutenfreie Mehlmischung

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

etwa 80ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 Apfel, geraspelt

etwas Zimt

Fett für das Waffeleisen

1. Butter und Zucker schaumig rühren.

2. Die Eier einzeln zugeben und eine schöne Schaummasse herstellen. Mehl, Backpulver, Milch, Apfel und Zimt unter die Schaummasse rühren. Der Teig soll schön weich, aber nicht flüssig sein. Je nach Konsistenz mit etwas Mehl oder Milch regulieren.

3. Jeweils einen großen Esslöffel Teig in ein gefettetes Waffeleisen geben und goldbraune Waffeln ausbacken.

4. Auf Wunsch mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Milchfrei-Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandel- oder Cashewdrink,

anstatt Milch verwenden.



rezepte-glutenfrei.de