

Hier und heute



Apfelwaffeln

Mit herbstlichen Apfelwaffeln zeigt Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs, wie man die fruchtige Süße der Äpfel in die Waffel bringt und der Teig ganz leicht gelingt.

Rezept

Apfelwaffeln

von Matthias Ludwigs, für circa 9 Stück

Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 40 g Zucker
- 3 Eier
- 300 g Mehl, 405er
- 1 TL Backpulver
- 150 ml Milch
- 75 g Joghurt
- 1-2 Äpfel (ca. 250 g, z.B. Jazz oder Elstar)

Zubereitung

Butter mit Zucker cremig rühren und die Eier nach und nach unterschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, Milch mit Joghurt verrühren und beides abwechselnd unter die Buttermasse rühren. Die Äpfel schälen, grob raspeln und als letztes untermischen. Den Teig mit einem gängigen Waffeleisen portionsweise zu Waffeln ausbacken.

Tipp: Dazu passt gut Zimtsahne. Hierfür 150 g Sahne mit 20 g Zucker cremig aufschlagen und ½ TL Zimt untermischen.