Artikel vom 02.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 23:38 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/brandteigwaffeln-mit-apfelstueckchen

Brandteigwaffeln mit Apfelstückchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 8 Stück):

225 ml Wasser

80 g Butter

100 g brauner Zucker

1 P Vanillezucker

1 Prise Salz

200 g Weizenmehl

1 Apfel

1 Ei

3 EL Zimt

Butter zum Einfetten des Waffeleisens

Zubereitung:

Butter, 50 g braunen Zucker, Salz, Vanillezucker und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Butter geschmolzen ist. Das Mehl auf einmal dazu geben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis der Teig einen Kloß bildet und am Topfboden eine weiße Schicht entsteht. Den Teig in eine Rührschüssel geben und ein paar Minuten abkühlen lassen. Das Ei mit den Knethaken des Handrührgerätes einarbeiten, dabei so lange kneten, bis das Ei komplett eingearbeitet ist. Den Apfel schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Apfelstückchen mit den Knethaken unter den Teig kneten. Den restlichen Zucker mit dem Zimt in einem tiefen Teller vermischen. Ein belgisches Waffeleisen (für rechteckige Waffeln) mit Butter einfetten und die Waffeln nacheinander auf niedriger Stufe goldbraun backen. Je Waffel einen gut gehäuften Esslöffel Teig nehmen. Direkt nach dem Backen die Waffeln in der Zucker- und Zimtmischung wälzen und dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Julia Ernsting