Apfelwaffeln



Zutaten

Zutaten für die Waffeln:

- 200 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier
- Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- 250 g Mehl
- 250 g Äpfel

Nusssahne:

- 250 g Schlagsahne
- 2 Esslöffel Zucker
- 50 g gemahlene Haselnüsse

Außerdem:

- Fett für das Waffeleisen
- Äpfel zum Garnieren

Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier und die Zitronenschale hinzufügen, Mehl langsam unterrühren. Unter die Teigmasse die gewaschenen, geschälten und grob geraspelten Äpfel rühren.

2. In das vorgeheizte, leicht eingefettete Waffeleisen jeweils einen Schöpflöffel Teig geben. Jede Waffel ca. 5 Minuten hellbraun backen.

3. Für die Nusssahne schlägt man die Sahne steif, lässt nach und nach den Zucker einrieseln und hebt zum Schluss die gemahlenen Haselnüsse unter.
   Sahne auf die Waffeln geben und mit Apfelschnitz garnieren.

4. Die Apfelwaffeln können kalt und warm serviert werden.