

thermomix

VORWERK

Apfel-Nuss Waffeln

TM31

Gesamt: 15min

Zubereitung: 10min

4 Portion/en

einfach

Hilfsmittel, die du benötigst:

Spatel

Zutaten

Teig

- 1 Stück Äpfel schälen, vierteln, Stufe 2 zerkleinern (Achtung, ca. 2 Sek), beiseite stellen
- 160 g Nüsse z.B. Haselnüsse, Stufe 8 zerkleinern, beiseite stellen
- 130 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Stück Eier
- 160 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 200-250 g Milch

Zubereitung

Apfel-Nuss-Waffeln

Zuerst die Butter und den Zucker verrühren, Stufe 3-4, ca. 45 Sek. (Wenn die Butter noch hart ist, etwa 1 Minute),

dann durch den offenen Deckel die Eier nach und nach zugeben,

dann die Nüsse, das Mehl und das Backpulver.

Zuletzt die Milch zugeben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Im geheizten Waffeleisen die Waffeln ca 4-5 min backen.

Nach Lust und Laune mit Puderzucker, Zimtzucker, Sahne etc. genießen.

Statt Haselnüsse gehen auch Mandeln.

Wer möchte, gibt noch 1-2 Eßlöffel Rum oder Amaretto hinzu. Da ich die Waffeln für die Kinder mache, lasse ich das weg 😊

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung

gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: kattalinchen Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>