

## Apfel-Dinkel-Waffel

6 EL Apfelmus (Eiersatz: saftig, binden)  
50 g Zucker  
80 g Butter                      0,5 Zimt, Prise Salz  
250 g Mehl                        1 TL Backpulver  
125 ml Mineralwasser (Eiersatz lockern)

Das Apfelmus mit Puderzucker, Salz und Gewürz vermischen.

Die Butter zerlassen, aber nicht heiß werden lassen.

Nun die Apfelmusmischung mit der Butter kräftig aufschlagen, bis die Masse fluffig ist.

Mehl und Backpulver mischen und sieben.

Nach und nach abwechselnd Mehl und etwas Mineralwasser unter den Teig rühren.

Der Teig sollte homogen und weich sein, nicht zu flüssig.

Das Waffeleisen vorheizen und wenn es heiß genug ist (wenn das Lämpchen aus geht) die Platten mit etwas Öl oder zerlassener Butter bestreichen und 3 volle EL Teig darauf geben. Zügig das Waffeleisen schließen. Die Waffeln ausbacken, bis sie goldbraun sind und sich gut vom Waffeleisen lösen.

Kurz auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Zutaten nach Wahl (Puderzucker, Sahne, Marmelade, Schokocreme ..) servieren.