



Churros-Waffeln mit Bratapfel

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Äpfel, rot | 2 St. |
| Brauner Zucker | 130 g |
| Zitronensaft | 1 EL |
| Eier | 2 St. |
| Butter | 100 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Backpulver | 1.5 TL |
| Salz | |
| Vanilleextrakt | 1 TL |
| Milch | 200 g |
| Zucker | 100 g |
| Zimt | 2 TL |
| Öl | 20 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesens, Waffeleisen

1. Bratapfel

Viertel die Äpfel, entkerne sie und schneide sie in Würfel. Brate sie mit 50 g braunem Zucker in einer Pfanne an, bis der Zucker karamellisiert. Gib den Zitronensaft dazu und stelle die Bratäpfel dann zur Seite.

2. Churros Zimtwaffeln

Verrühre die Eier mit 80 g braunem Zucker, der Butter, dem Mehl, Backpulver, Salz, Vanilleextrakt und der Milch mit einem Handrührgerät oder einem Mixer zu einem glatten Teig. Gib die Bratäpfel hinein.

Tipp: Um die Waffeln vegan zuzubereiten, verwende vegane Butter, pflanzliche Milch und ersetze die Eier durch 2 EL Leinsamen, die du in 6 EL Wasser quellen lässt.

Vermische den Zucker mit dem Zimt in einem Teller. Fette ein Waffeleisen mit dem Öl und backe die Waffeln darin aus. Wälze sie danach in der Zimt-Zucker-Mischung und serviere sie warm.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Dazu passt Sahne, Eis oder Vanillesoße.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 756 kcal |
| Kohlenhydrate | 114 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 30 g |