



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, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, SILVERCREST Waffeleisen

1. Bratapfel

Viertele 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