



REISMEHL-GEWÜRZ-WAFFELN MIT APFEL

HÜLSENFRUCHT- & REIS-MEHLE | GEBÄCK (SÜSS, HERZHAFT) | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (für 8 Stück)

250 g Müller's Mühle Reis Mehl

125 g weiche Butter + für das Waffeleisen

50 g Zucker

Salz

3 Eier

200 ml Milch

1 kleines Stück Ingwer (= 1 cm)

1 Apfel

Abrieb und Saft 1/2 Zitrone

1-2 TL arabische oder orientalische Gewürzmischung

1 Becher Sahne (= 200 ml)

1 EL Vanillezucker

Produkttempfehlungen



REIS MEHL

Zubereitungen

Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren. Ingwer und Apfel schälen, Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfel und Ingwer fein reiben und mit Zitronenabrieb und -saft sowie Gewürzmischung unter den Waffelteig heben. Teig im vorgeheizten, gefetteten Waffeleisen zu 8 Waffeln ausbacken. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, mit Kardamom verfeinern und zu den Waffeln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten