

### OMAS APFELWAFFELN



#### Zutaten (für 8 Waffeln)

##### Waffeln

100 g Butter oder Margarine  
4 EL Zucker  
½ Vanilleschote, davon das Mark  
1 unbehandelte Zitrone  
3 Eier

100 g Mehl  
75 g Vollkornmehl  
1 TL Backpulver  
100 g Naturjoghurt  
1 Prise Salz

##### Apfelmus

1 unbehandelte Zitrone  
1 kg Äpfel (1 Apfel auf die Seite legen  
→ benötigt man noch für die Waffeln)  
3 EL Wasser  
4 EL Zucker

#### Zubereitung

Für das Apfelmus die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft der Zitrone auspressen. Äpfel, bis auf einen Apfel, schälen, entkernen und klein schneiden. Die Fruchtstücke mit 4 EL Zitronensaft und 3 EL Wasser ca. 10 Minuten in einem Topf andünsten. Mit 4 EL Zucker abschmecken und mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Das fertige Apfelmus abkühlen lassen. Für die Waffeln 4 EL Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und den Rest Saft sowie Salz und Eier verrühren. Den übrigen Apfel schälen, grob raspeln und mit dem Mehl, Backpulver und Naturjoghurt unter die Masse heben. Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Jeweils einen kleinen Schöpfer Teig auf das heiße Waffeleisen geben und backen. Die fertigen Waffeln dann mit dem Apfelmus anrichten und genießen.

#### Notizen

---

---

### OMAS APFELWAFFELN

#### Zutaten:

- unbehandelte Zitrone(n)
- kg Äpfel
- EL Zucker
- g Butter oder Margarine
- Vanilleschote(n)
- Ei(er)
- g Mehl
- g Vollkornmehl
- TL Backpulver
- g Naturjoghurt
- Prise(n) Salz

#### Notizen

---

---