



Süßkartoffelwaffeln



mit gedünsteten Apfel



5 Stück



45 Minuten

ZUTATEN

- 350 g Süßkartoffeln
- 2 Eier (Gew.-Kl. M)
- 40 g Kölln Schmelzflocken® Dinkel-Hafer
- 3 EL Dinkelmehl (Type 1050)
- 1 EL Rapsöl

DU BRAUCHST:
Waffeleisen & Pfanne

ZUBEREITUNG

1. Die Süßkartoffeln musst du zuerst schälen und dann sehr fein reiben. Eier, Kölln Schmelzflocken® und Dinkelmehl gibst du nun dazu und verarbeitest alles zu einem glatten Teig. Vor dem Backen fettest du das Waffeleisen mit Rapsöl ein. Im vorgeheizten Waffeleisen backst du dann rot-braune Waffeln aus.
2. Damit die Waffeln sich nach dem Backen gut herausnehmen lassen, solltest du das Waffeleisen gut einfetten und die Waffeln gut ausbacken.
3. Äpfel in Scheiben schneiden und in etwas Butter andünsten

