




Müsli-Waffeln

Waffeln mit Vitalis Früchte-Müsli zum Frühstück.

etwa 6 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:
Fett

All-in-Teig:
50 g Butter
1 Apfel
75 g Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 ml Buttermilch
150 g Dr. Oetker Vitalis Früchtemüsli

Zum Bestreuen:
Puderzucker

Wie backe ich Müsli-Waffeln?:

- 1 Vorbereiten:**
Butter zerlassen. Apfel waschen, vierteln und grob raspeln. Das Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen.
- 2 All-in-Teig:**
Zerlassene Butter, übrige Zutaten, außer Vitalis, in einer Rührschüssel zunächst auf niedrigster Stufe mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Vitalis kurz unterrühren.
- 3 Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten.**
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in kleinen Portionen in das Waffeleisen füllen und goldbraun backen. Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren. Waffeln mit Puderzucker bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie eine Dr. Oetker Vanillesoße und eine Dr. Oetker Rote Grütze dazu.

