

Schnelle Apfel-Waffeln

etwa 4 Stück    gelingt leicht  bis 20 Min.



Für das Waffeleisen:
etwas Margarine

Zutaten:
200 ml Milch
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Apfel-Püfferchen

1 Vorbereiten:

Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

2 Zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben. Ei und Apfel-Püfferchen-Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

3 Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels (etwa 3 EL pro Waffel) im Waffeleisen verteilen, goldbraun backen und die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Waffeln mit Dr. Oetker Roter Grütze und Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße.
- Verfeinern Sie den Teig mit 1/2 TL gemahlenem Zimt.