

# Apfelwaffeln

## Zutaten:

250g	Butter
75g	Zucker
4	Eier
250g	Mehl
1TL	Backpulver
½ l	Milch lauwarm
300g	Äpfel, geschält + geraspelt
50g	Haselnüsse gemahlen
½ TL	Zimt
1 EL	Rum
1 TL	Zitronenschale



## Zubereitung:

Die geraspelten Äpfel mit Zimt, Zucker, Rum und den gemahlenden Nüssen vermischen und etwas durchziehen lassen.

Butter schaumig rühren und geriebene Zitronenschale sowie Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und gesiebt abwechselnd mit lauwarmer Milch einrühren. Das Apfel-Nuss-Gemisch vorsichtig unter den Teig heben.

Die fertigen Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.

**Guten Appetit!**