

# FRÜHSTÜCKSWAFFELN MIT APFELMUS UND OHNE EI

## FRÜHSTÜCKSWAFFELN MIT APFELMUS UND OHNE EI

Auf der Suche nach ein paar leckeren Frühstückswaffeln die auch der kleine Mann essen kann habe ich gefühlt hundert Rezepte durchstöbert. Die Waffeln sollten ohne Ei, aber auch ohne Nüsse sein. Milch ist dafür absolut okay weil wir ja nicht vegan backen müssen und ich wollte das Ei nicht unbedingt durch komplizierte Zutaten ersetzen. Am Ende habe ich mir dann ein Rezept ausgesucht bei dem ich die Sojamilch durch Kuhmilch ausgetauscht habe. Das sollte eigentlich für belgische Waffeln sein, die sind aber beim ersten Versuch im Waffeleisen hoffnungslos zerfallen. Also habe ich noch etwas mehr Hafermehl dazu gegeben und die Waffeln in einem ganz normalen Herzchenwaffeleisen gebacken. Ende gut alles gut - so sind die Frühstückswaffeln mit Apfelmus wunderbar süß, saftig und lecker geworden!



### ZUTATEN FÜR 8 FRÜHSTÜCKSWAFFELN MIT APFELMUS:

330g Hafermehl

250ml Milch, 3,5% Fett

200g Apfelmus

1 Päckchen Backpulver

1 TL Vanilleextrakt

80g Zucker

1 Prise Salz

etwas Öl um das Waffeleisen einzufetten

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten abwiegen und in einer ausreichend großen Schüssel mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.



Das Waffeleisen einfetten und vorheizen. Je eine Suppenkelle Teig in der Mitte verteilen und die Waffeln nacheinander backen bis sie Farbe bekommen. Sind sie zu hell sind sie nicht fertig - backt sie wirklich so wie auf dem Foto zu sehen, sonst werden sie euch zerfallen.

Die Waffeln auf einem extra Teller stapeln und wenn alle Frühstückswaffeln fertig sind könnt ihr sie zum Beispiel mit etwas Obst servieren.

Habt einen tollen Tag!

