



## Zimt-Waffeln

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

280 g	Mehl	1,5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz	3 TL	Zimt
30 g	Brauner Zucker	180 g	Apfelmus
200 ml	Milch	2	Eier
4 EL	neutrales Öl		Für die Äpfel:
30 g	Butter	30 g	Bratapfel-Zucker
3	kleine Äpfel	2 TL	Zimt
50 g	Pecannüsse		

### Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver, Salz, Zimt und dem braunen Zucker vermischen.
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles mit einem Schneebesen gut verrühren.
3. Den Teig nacheinander im Waffeleisen zu Waffeln ausbacken.

#### Für die karamelierten Äpfel:

1. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Butter zusammen mit dem Bratapfel-Zucker in einem kleinen Kochtopf schmelzen und aufkochen lassen.
3. Die Apfelstücke und den Zimt dazugeben und einrühren.
4. Auf mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind.
5. Die Pecannüsse hinzufügen. Kurz umrühren und vom Herd nehmen.
6. Alles zusammen anrichten. Fertig.