

## Weihnachtliche Apfelwaffeln (ca. 4-5 Waffelringe)

Zutaten	Zubereitung
40 g weiche Bio-Butter 2 Stk. Bio-Eier 130 ml kaltes Wasser 100 g Bio-Mehl z.B. Weizenmehl, Type 812 oder 550 50 g Bio-Vollkornmehl 1 Pr. Salz ½ TL. Spekulatiusgewürz 1 Msp. Bio-Zitronenschale	Butter und Eier verrühren, Wasser, beide Mehle, Spekulatiusgewürz, Zitronenschale und Salz unterrühren. Teig mind. 15 min quellen lassen.
150 g Bio- Apfel	Währenddessen Apfel waschen, Blütenansatz, Stiel und Kerngehäuse entfernen, dann mit der Schale raspeln. Apfelpaspel unter den Teig rühren.
	Waffeleisen aufheizen, Waffeln im heißen Eisen ausbacken.

### Tipps/Variationen:

- Getreidesorten für das Mehl: Einkorn, Emmer, Dinkel, Weizen.
- Vollkornanteil erhöhen, ggf. etwas mehr Wasser zugeben.
- Mehltypen: Ausmahlungsgrade können verwendet werden.
- Als Ersatz fürs Vollkornmehl können mit dem Mixstab trockene Haferflocken zerkleinert werden.
- Als Flüssigkeit kann auch ein Rest Apfelsaft verwendet werden. Das macht die Waffeln noch süßer.
- Wenn mal kein Ei im Haus ist, 30 g gemahlene Leinsamen mit 90 ml kochendem Wasser übergießen und abgekühlt verwenden.