

# RÜEBLI-APFEL Waffeln



<b>50 g</b>	<b>Butter</b>
<b>250 ml</b>	<b>Milch</b>
<b>1</b>	<b>Ei</b>
<b>150 g</b>	<b>Rüebli</b>
<b>150 g</b>	<b>Äpfel</b>
<b>50 ml</b>	<b>Mineralwasser</b>
<b>200 g</b>	<b>Mehl (falls vorhanden halb/halb Dinkel-/Weissmehl)</b>

---

Butter in einer Pfanne auf niedriger Temperatur schmelzen, danach abkühlen lassen.

Milch und Ei in einer Schüssel vermischen, flüssige Butter dazugeben.

Rüebli und Äpfel raffeln und dazugeben.

Mineralwasser und Mehl dazugeben und mischen.

Waffeleisen aufheizen lassen und in dieser Zeit den Teig kurz ruhen lassen.

Waffeln backen und geniessen.

Bemerkung:

Es kann auch mit anderen Früchten experimentiert werden.

Bananen und Heidelbeeren passen z.B. gut zusammen (Banane mit Gabel zerdrücken, Heidelbeeren ganz lassen).