

Auszeit vom Alltag mit leckeren Waffeln

Wenn es draußen kühler wird, gibt es nichts schöneres als mit der ganzen Familie leckere Waffeln zu backen. Bei der Herstellung wie beim Verspeisen gibt es eine besondere Auszeit für Gespräche und gemeinsames Miteinander.

Rezept Waffeln:

Zutaten:

6 Eier

120g weiche Butter

150g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250g Sahne

200g Mehl

Zubereitung:

1. Eier trennen und aus dem Eiweiß einen Eischnee herstellen.
2. Eigelb, Butter, Zucker, Vanillezucker und Sahne in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
3. Nun das Mehl unterrühren.
4. Zuletzt den Eischnee unterheben.
5. Nun ein Waffeleisen erhitzen und darin ein paar Esslöffel Teig einfüllen und Waffeln backen.
6. Warme Waffeln mit Sahne, Apfelmus und Vanilleeis servieren.

Rezept selbstgemachtes Apfelmus:

Zutaten:

Äpfel

Wasser

Zucker und Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

1. Äpfel schälen und in Stücke schneiden.
2. Apfelstücke in einen Kochtopf geben, Wasser hinzufügen, dass die untere Schicht Äpfel gut bedeckt sind. Evtl. muss Wasser nachgefüllt werden. Je Apfelsorte entsteht Flüssigkeit, deshalb Vorsicht mit zu viel Wasser.
3. Zimt und Zucker nach Geschmack zugeben und alle Zutaten zum Kochen bringen.
4. Solange kochen bis die Äpfel mit einem Stabmixer, Kartoffelstampfer oder einer flotten Lotte zu Mus gedrückt werden kann.