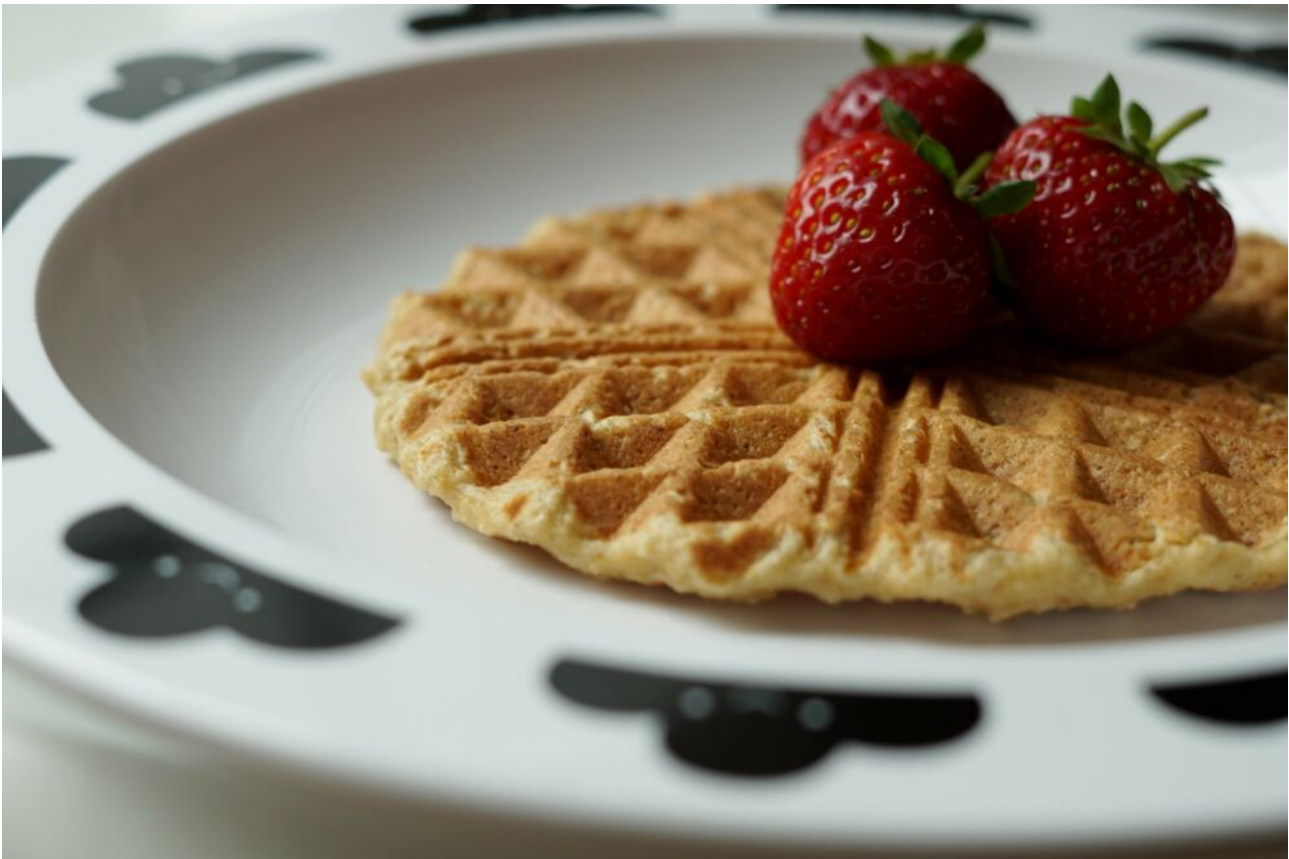


Frühstückswaffel mit Hafer und Apfel - für Kleinkinder

 Leicht  ca. 15 Min.



Zutaten | 1 Portion

150 g zarte Haferflocken,
gemahlen
150 g Apfelmark
1 Ei
1 EL Öl
Zimt
50-100 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure

Zubereitung

Die Haferflocken **10 sec / Stufe 7** fein mahlen. Apfelmark, Ei und Öl hinzugeben und zu einem homogenen Teig vermengen **20 sec / Stufe 3**. Dabei immer wieder mit dem Mineralwasser auffüllen, bis eine schöne Masse entstanden ist. Mit ein wenig Zimt abschmecken.

Das Waffeleisen einschalten auf mittlere Hitze. Die Vorwärmzeit wird dafür genutzt, dass der Teig kurz quellen kann.

Die Flächen des Waffeleisens etwas einfetten und dann jeweils 2 EL Teig hineingeben. Wenn der Teig im Eisen ist, nicht ungeduldig werden, es dauert etwas! 3-4 Minuten im Waffeleisen und es duftet köstlich.

Die Waffeln auf einem Kuchengitter oder Backofenrost abkühlen lassen.



Carla vom Blog CARLOTTABLOND backt die Waffeln häufig auf Vorrat. Die Waffeln in ihre Herzen zerteilen und in einem Zipbeutel einfrieren. So können einzelne Herzen herausgenommen und aufgetaut werden. Die Waffeln sind auch super als Snack für unterwegs geeignet!