

# NUSSWAFFELN

(Rührteig)

125 g Weizen,  
fein gemahlen  
1 Teel. Backpulver  
125 g gemahlene  
Haselnußkerne  
75 g Birnen-  
Dattelpflanzkraut  
Meersalz  
3 Eier  
150 g saure Sahne  
75 g zerlassene,  
abgekühlte Butter

mit  
mischen, in eine Rührschüssel geben

1 säuerlichen Apfel

hinzufügen  
die Zutaten mit einem Handrührgerät mit  
Rührbesen zunächst auf niedrigster, dann  
auf höchster Stufe gut durcharbeiten,  
schälen, vierteln, entkernen, grob raspeln  
unter den Teig rühren  
den Teig in nicht zu großen Mengen in ein  
gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen füllen,  
goldbraun backen, einzeln auf einem  
Kuchenrost erkalten lassen.

Beigabe: Mit Honig oder Ahornsirup gesüßte,  
geschlagene Sahne.