

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.