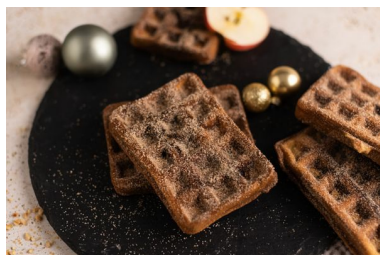




BRATAPFEL-CHURROS-WAFFELN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #39



Leckere und schnelle Waffeln mit Bratäpfeln für den winterlichen Geschmack. Gewälzt in Zimtzucker erinnern sie an die spanischen oder mexikanischen Churros. Perfekt dazu passen Sahne, Eis oder Vanillesoße.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

BRATAPFEL

Viertel die Äpfel, entkerne sie und schneide sie in Würfel. Brate sie mit dem braunen Zucker in einer Pfanne an, bis der Zucker karamellisiert. Gib den Zitronensaft dazu und stelle die Bratäpfel dann zur Seite.

BRATAPFEL:

- 2 Äpfel
- 50 g brauner Zucker
- 1 EL Zitrone (Saft)

CHURROS ZIMTWAFFELN

Verrühre alle Zutaten mit einem Handrührgerät oder einem Mixer zu einem glatten Teig. Gib die Bratäpfel hinein. Vermische den Zucker mit dem Zimt in einem Teller. Fette ein Waffeleisen mit Backtrennspray und backe die Waffeln darin aus. Wälze sie danach in der Zimt-Zucker-Mischung und serviere sie warm.

CHURROS ZIMTWAFFELN :

- 2 Eier
- 100 g Butter (weich)
- 200 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Milch

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Tipp: Um die Waffeln vegan zuzubereiten, verwende vegane Butter, pflanzliche Milch und ersetze die Eier durch 2 EL Leinsamen, die du in 6 EL Wasser quellen lässt.

ZIMTZUCKER:

- 100 g Zucker
- 2 TL Zimt

FÜRS WAFFELEISEN:

- 20 g Backtrennspray