



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

"Apfelstrudel" Blätterteigwaffeln

"Apfelstrudel" Blätterteigwaffeln

1 Packung Blätterteig aus dem Tiefkühlfach

2 Äpfel

Nach Belieben Rinatura Ahorn Sirup Bio

Nach Belieben Zimt

Nach Belieben Rosinen

"Apfelstrudel" Blätterteigwaffeln

1.

Äpfel in ganz dünne Scheiben schneiden und den Blätterteig kurz antauen lassen. Dann den Blätterteig einmal in der Mitte jeweils halbieren.

Auf eine Hälfte vom Blätterteig ein paar der dünnen Apfelscheiben legen, darüber Sirup, Zimt und Rosinen verteilen. Die zweite Hälfte von dem Blätterteig über die Füllung legen und die Seiten mit einer Gabel schließen.

Das vorgeheizte Waffeleisen mit etwas Butter oder Öl beschmieren. Waffeln hineingeben und backen, bis sie

braun sind.

Die Waffeln können mit Puderzucker oder auch Eis heiß serviert werden.