

Honigwaffeln

Zutaten:

- 125 g Butter
- 1 El Honig
- 3 Eier
- 250g Mehl (vorzugsweise die Vollkornvariante)
- 1TL Backpulver
- 125 ml Milch (1,5%)

Alle Zutaten mit einander vermengen. Bitte achte darauf, dass die Butter nicht zu kalt ist. Das Waffeleisen einfetten und wie gewünscht backen. Der Honig sorgt dafür, dass die Waffeln leicht süß schmecken, daher solltest Du für Deinen kleinen Sonnenschein mit zusätzlichem Puderzucker sparsam umgehen. Warm servieren.

Apfelkuchen

Zutaten

Für den Teig:

- 250g Weizenmehl (Type 880)
- 125g Butter
- 60g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eii

Für den Belag:

- 6-7 große Äpfel (z. B. Boskop)
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Vanillezucker
- 125g Sahne
- 50g Mandelblättchen
- 1-2 Esslöffel Butterflöckchen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Teig ausrollen und auf ein rundes gefettetes und bemehltes Blech legen, einen Teigrand bilden. Mit einer Gabel einige Löcher einstechen. Äpfel schälen und mit einem kleinen Hobel rundherum bis zum Kerngehäuse in Scheiben hobeln. Apfelscheiben darauf verteilen, mit Zucker bestreuen. Eier, Vanillezucker und Sahne schaumig schlagen, auf den Äpfeln verteilen und mit Mandelblättchen und Butterflöckchen bestreuen. Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen.