

## Affenbrot-Waffel

Ergibt 2 Waffeln

∅ 13 cm

1 Zimtschnecken-Teigrolle 350 g, geviertelt  
3 EL Rosinen  
3 EL Pecannüsse  
¼ Tasse Apfelwürfel  
Glasur für Zimtschnecken

1. Etwas mehr als ein Viertel des Zimtschnecken-Teigs in das Gerät einlegen.
2. In einer Schüssel Rosinen, Pecannüsse und Apfelstückchen vermengen. Die Hälfte der Mischung auf den Teig im Gerät geben. Mit einem Teigviertel bedecken.
3. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Die Mischung 4 Minuten backen, dann das Gerät mithilfe des Griffs wenden. Für weitere 8 Min. weiterbacken. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und 8-10 Min. abkühlen lassen.
5. Die Waffel in zwei Hälften schneiden und die Glasur vor dem Servieren darüber geben. Wiederholen Sie den Backvorgang für eine zweite Waffel.

## Affenbrot-Waffel

Ergibt 1 Waffel

∅ 18 cm

1 Zimtschnecken-Teigrolle 350 g, geviertelt  
3 EL Rosinen  
3 EL Pecannüsse  
¼ Tasse Apfelwürfel  
Glasur für Zimtschnecken

1. Etwas mehr als ein Viertel des Zimtschnecken-Teigs in das Gerät einlegen.
2. In einer Schüssel Rosinen, Pecannüsse und Apfelstückchen vermengen. Die Hälfte der Mischung auf den Teig im Gerät geben. Mit einem Teigviertel bedecken.
3. Das Gerät einschalten. Das Gerät schließen. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Die Mischung 4 Minuten backen, dann das Gerät mithilfe des Griffs wenden. Für weitere 8 Min. weiterbacken. Gerät **NICHT VERRIEGELN**. Kein Vorheizen erforderlich.
4. Gerät öffnen, die Waffel vorsichtig herausnehmen und 8-10 Min. abkühlen lassen.
5. Die Waffel in zwei Hälften schneiden und die Glasur vor dem Servieren darüber geben.