

## Apfel-Rote Bete-Waffeln

### Zutaten

200 g Rote Bete (roh oder vorgegart)  
1 Apfel  
500 g Weizenvollkornmehl  
2 TL Trockenhefe  
400 ml lauwarmes Wasser  
2 Ei  
1 Päckchen Vanillezucker  
2-4 EL Rapsöl  
1 EL Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Rohe Rote Bete und den Apfel waschen. Nur rohe Rote Bete schälen, dann mit dem Apfel grob zerteilen und im Blitzhacker mit 1 EL Wasser fein pürieren.

Mehl mit Hefe, Vanillezucker, Wasser, Ei und dem Mus verrühren und an einem warmen Ort **15 Minuten** gehen lassen.

Waffeleisen einölen und 2 - 3 EL Teig auf die hintere Hälfte setzen, zusammenklappen und bei höchster Stufe backen, dann herausnehmen. So Waffel nach Waffel backen.

Mit Puderzucker bestäuben.