



Saffransvåffla med äpple & kanel

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Vad sägs om en gyllengul frasig våffla med smörstekta kaneläpplen, hackade valnötter och ringlande sirap?

Bjud över nära & kära och lyxa till med en härlig helgfrukost! Dessa passar utmärkt att servera med smetana som är en naturligt tjock syrad grädde.



INGREDIENSER

1.75 deciliter vetemjöl
0.5 paket saffran
1 tesked bakpulver
2 deciliter mjölk
1 styck ägg
50 gram smör
2 stycken äpplen
100 gram valnötter eller andra nötter

2 deciliter smetana

kanel

socker

Garnering

kanelstång

äppelskiva

GÖR SÅ HÄR

1

Smält smör och låt svalna. Blanda vetemjöl, saffran och bakpulver i en skål. Tillsätt mjölk, ägg och smör. Vispa till en jämn smet. Hetta upp våffeljärnet.

2

Hacka nöterna. Blanda kanel och socker i en skål. Dela äpplena och blanda runt i skålen. Stek äpplena i smör tills de fått en fin färg.

3

Servera med en klick smetana, hackade nötter och sirap. Hoppas ni får en toppen start på dagen!