

# Kräuterzauber

## Kräuterwaffeln

### Zutaten

- 200g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 3 Eier
- 50ml Milch
- 50ml Wasser
- Frische Kräuter
- Etwas Öl für die Pfanne bzw. das Waffeleisen

### Zubereitung

Mehl, Backpulver, Eier, Milch und Wasser mit dem Rührbesen vermischen. Dann die fein geschnittenen Kräuter unterheben. Im Waffeleisen ausbacken. Dazu schmeckt unser Apfelkompott.

## Apfelkompott

### Zutaten

- 4-5 Äpfel
- ca. 30g Zucker
- 50ml Wasser

### Zubereitung

Äpfel schälen und kleinschneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 15 Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Guten Appetit!

