Rezept

Brötchenwaffeln aus Vollkornmehl

Ein Rezept von Brötchenwaffeln aus Vollkornmehl, am 28.04.2024

Zutaten

- **300 g** Vollkornmehl
- **½ TL** Salz
- **350 ml** Milch (nach Belieben Kuhmilch oder Pflanzenmilch)
- **1 EL** Backpulver
- **50 g** Butter
- Waffeleisen (z.B. ein rechteckiges)
- weiche Butter für das Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter zerlassen und mit der Milch hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

2. Das Waffeleisen vorheizen. Die Backflächen mit wenig Butter bepinseln. Pro Waffel etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffel- eisen ohne Druck schließen und die Brötchenwaffeln in ca. 3 Min. goldbraun backen (je nach Belieben mehr oder weniger braun) und am besten heiß servieren.