Rezept

Einfache Mohnwaffeln

Ein Rezept von Einfache Mohnwaffeln, am 07.05.2024

Zutaten

125 g	weiche Butter
	Salz
4	Eier
200 g	Mehl
200 ml	Milch
	Fett fürs Waffeleisen
100 g	Zucker
	etwas abgeriebene Zitronenschale
	Rumaroma
2 Msp.	Backpulver
250 g	Mohn-Back (Fertigprodukt)
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier einzeln und mit ihnen etwas Rumaroma einrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Mohn-Back unterziehen.

---

2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in 2-3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Die warmen Waffeln mit gesiebtem Puderzucker bestäuben.