

Rezept

Häschenwaffeln

Ein Rezept von Häschenwaffeln, am 17.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 150 g Möhren | 2 Eier |
| Salz | 50 g weiche Butter |
| 1 EL Zucker | 100 g Mehl (Type 1050) |
| 50 g zarte Haferflocken | 200 ml Buttermilch |
| Butter für das Waffeleisen | Puderzucker zum Bestäuben |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5-6 Waffeln ab 10. Monat | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren waschen, schälen und fein reiben. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Butter, Zucker und Eigelbe schaumig rühren. Mehl, Flocken, Buttermilch und Möhren einrühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig 10 Min. quellen lassen.
2. Ein Waffeleisen erhitzen und fetten. Pro Waffel darin 2 EL Teig in 3 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.