

Rezept

Hirsewaffeln

Ein Rezept von Hirsewaffeln, am 23.04.2024

Zutaten

400 ml Milch	100 g Hirse
75 g Butter	4 Eier (M)
75 g Zucker	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
100 g Weizenmehl (Type 405)	1 Prise Salz
Fett fürs Waffeleisen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 9 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Milch einmal aufkochen lassen, die Hirse einrühren und im leicht geöffneten Topf 10 Min. kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Butter unterrühren und die Hirse abgedeckt 10 Min. ausquellen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe, Zucker und Zitronenschale unter den Hirsebrei mischen, das Mehl unterrühren. Eiweiße und Salz steif schlagen und behutsam unterheben.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 3 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.