

Rezept

Birnen-Gewürz-Waffeln

Ein Rezept von Birnen-Gewürz-Waffeln, am 28.06.2026

Zutaten

2 reife Birnen	50 g Butter (ersatzweise Margarine)
150 ml Milch (ersatzweise Haferdrink)	2 Eier (M)
100 g Vollkorn-Dinkelmehl	100 g Dinkelmehl (Type 630)
40 g gemahlene Nusskerne (z. B. Haselnüsse, Mandeln)	½ TL Ceylonzimt
½ TL Lebkuchengewürz (ersatzweise Ceylon-Zimtpulver)	½ TL gemahlene Nelken

Außerdem:

Waffeleisen

Öl für das Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 10 g F, 5 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und grob reiben. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die geschmolzene Butter dann in einer großen Schüssel mit Milch und Eiern verquirlen. Die Birnenraspel untermischen.
2. Beide Mehlsorten, Nüsse, Zimt, Nelken und Lebkuchengewürz in einer zweiten Schüssel vermischen. Die Mehlmischung zügig unter die Milchmischung rühren.
3. Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen. Die Backflächen vor der ersten Waffel dünn mit Öl einfetten. Dann 3 EL Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche verteilen. Das Waffeleisen schließen und die Waffel ca. 3 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig wiederholen und so insgesamt 10 Waffeln backen.