

## Rezept

# Birnen-Gewürz-Waffeln

Ein Rezept von Birnen-Gewürz-Waffeln, am 25.04.2024

## Zutaten

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