

Rezept

## Brötchenwaffeln aus Vollkornmehl

Ein Rezept von Brötchenwaffeln aus Vollkornmehl, am 19.01.2025

### Zutaten

<b>300 g</b> Vollkornmehl	<b>1 EL</b> Backpulver
<b>½ TL</b> Salz	<b>50 g</b> Butter
<b>350 ml</b> Milch (nach Belieben Kuhmilch oder Pflanzenmilch)	Waffeleisen (z.B. ein rechteckiges)
	weiche Butter für das Waffeleisen

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

### Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter zerlassen und mit der Milch hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

---

2. Das Waffeleisen vorheizen. Die Backflächen mit wenig Butter bepinseln. Pro Waffel etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen und die Brötchenwaffeln in ca. 3 Min. goldbraun backen (je nach Belieben mehr oder weniger braun) und am besten heiß servieren.