

Rezept

Einfache Mohnwaffeln

Ein Rezept von Einfache Mohnwaffeln, am 14.07.2024

Zutaten

125 g weiche Butter	100 g Zucker
Salz	etwas abgeriebene Zitronenschale
4 Eier	Rumaroma
200 g Mehl	2 Msp. Backpulver
200 ml Milch	250 g Mohn-Back (Fertigprodukt)
Fett fürs Waffeleisen	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier einzeln und mit ihnen etwas Rumaroma einrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Mohn-Back unterziehen.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in 2-3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Die warmen Waffeln mit gesiebttem Puderzucker bestäuben.