

Rezept

Grundrezept Waffeln

Ein Rezept von Grundrezept Waffeln, am 07.08.2024

Zutaten

50 g weiche Butter	1 Ei
Salz	1 TL Honig
150 g Dinkel-Vollkornmehl (oder 100 g +50 g geriebene Nüsse)	200 ml Wasser, Saft oder Milch
	etwas Öl für das Waffeleisen
1 Msp. Backpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KINDER- UND 1 ERWACHSENENPORTION | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1210 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schaumig schlagen, dann das Ei untermischen.

2. Backpulver, 1 Prise Salz und den Honig mit dem Mehl vermengen. Diese Mehlmischung und die Flüssigkeit abwechselnd nach und nach unter die Butter-Ei-Masse rühren. Den Teig ca. 10 Min. quellen lassen.

3. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen mit wenig Öl einpinseln. Portionsweise 3-4 EL Teig in die Mitte des Waffeleisens geben, Deckel schließen und Waffeln in ca. 3-5 Min. goldgelb ausbacken. So viele Waffeln backen, bis der Teig verbraucht ist.