

Rezept

Haferflockenwaffeln

Ein Rezept von Haferflockenwaffeln, am 17.06.2024

Zutaten

125 g weiche Butter	75 g brauner Zucker
Salz	je etwas abgeriebene Zitronen- und Orangenschale
3 Eier	125 g Mehl
1 Msp. Backpulver	75 g zarte Haferflocken
5 EL Mineralwasser	Fett fürs Waffeleisen
Puderrucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Zitronen- und Orangenschale schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Haferflocken mischen, abwechselnd mit dem Mineralwasser unterrühren.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Gut 2 EL Teig auf die untere Backfläche geben. Die Waffeln nacheinander in ca. 2 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren bis der Teig verbraucht ist. Mit gesiebttem Puderrucker bestäuben und servieren.