Rezept

Haferflockenwaffeln

Ein Rezept von Haferflockenwaffeln, am 24.05.2025

Zutaten

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

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 gesiebtem Puderzucker bestäuben und servieren.