

Rezept

# Haferflockenwaffeln

Ein Rezept von Haferflockenwaffeln, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> weiche Butter	<b>75 g</b> brauner Zucker
Salz	je etwas abgeriebene Zitronen- und Orangenschale
<b>3</b> Eier	<b>125 g</b> Mehl
<b>1 Msp.</b> Backpulver	<b>75 g</b> zarte Haferflocken
<b>5 EL</b> 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 Puderzucker bestäuben und servieren.