

Rezept

# Haferflockenwaffeln mit Cranberrys

Ein Rezept von Haferflockenwaffeln mit Cranberrys, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> zarte Haferflocken	<b>300 ml</b> Vollmilch
<b>100 g</b> Butter	<b>2</b> Eier
<b>50 g</b> Zucker	<b>1/2</b> Zimtpulver
	<b>gestrichener TL</b>
<b>1/4</b> Anis	Salz
<b>gestrichener TL</b>	<b>1 gestrichener TL</b> Backpulver
<b>100 g</b> frische Cranberrys	weiche Butter fürs Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Haferflocken mit der Milch in eine große Rührschüssel geben. Mit einem Teller abdecken und ca 2 Std. quellen lassen. 30 Min. vor Ende der Quellzeit die Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und die Butter abkühlen lassen. Nach dem Quellen der Haferflocken die Butter zusammen mit den Eiern und dem Zucker mit in die Schüssel geben.
2. Mit den Quirlen des Handrührgerätes die Masse in ca. 5 Min. schaumig rühren. Anschließend Zimt, Anis, 1 Prise Salz und das Backpulver ebenfalls unterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht.
3. Die Schüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Cranberrys mit kaltem Wasser abbrausen, in einem Sieb abtropfen lassen und unter den Teig rühren.
4. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in 3 - 4 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.
5. Die noch warmen Waffeln mit reichlich Puderzucker bestäuben, sofort servieren.