

Rezept

Haselnusswaffeln

Ein Rezept von Haselnusswaffeln, am 23.04.2024

Zutaten

125 g weiche Butter	75 g Zucker
2 TL Zimtpulver	4 Eier (M)
100 g Haselnusskerne	250 g Weizenmehl (Type 405)
150 ml Milch	1 Prise Salz
Fett fürs Waffeleisen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Zimt schaumig schlagen. Die Eier trennen. Die Eigelbe unter die Butter- Zucker-Mischung rühren. Die Haselnusskerne gleichmäßig und nicht zu fein hacken. Mit Mehl und Milch unterrühren. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und behutsam unterheben.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 3 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.