

Rezept

Haselnusswaffeln

Ein Rezept von Haselnusswaffeln, am 22.05.2025

Zutaten

125 gweiche Butter75 gZucker2 TLZimtpulver4 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.