

Rezept

Haselnusswaffeln

Ein Rezept von Haselnusswaffeln, am 20.04.2024



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.