

Rezept

Hefe-Vollkorn-Waffeln

Ein Rezept von Hefe-Vollkorn-Waffeln, am 02.04.2023

Zutaten

½ Würfel frische Hefe (21 g)	75 g Zucker
½ l lauwarme Milch	250 g Mehl
125 g Weizenvollkornmehl	Salz
3 Eier	etwas abgeriebene Zitronenschale
125 g weiche Butter	Fett fürs Waffeleisen
Puderrucker und Zimt zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker und ¼ l lauwarmer Milch verrühren, bis sie sich löst. Zugedeckt 15 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

2. Mehl und Vollkornmehl in einer Rührschüssel mischen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefemilch, ¼ l lauwarme Milch, den Zucker, 1 Prise Salz, Eier und Zitronenschale hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Mehrrand verteilen, alles zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Zugedeckt 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

3. Das Waffeleisen vorheizen, die vier Backflächen dünn einfetten. Jeweils 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in 2-3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die warmen Waffeln mit gesiebttem Puderrucker und etwas Zimt bestäuben und servieren. Dazu passt Apfel- oder Zwetschgenkompott sehr gut.