

Rezept

Kinderwaffeln aus dem Becher

Ein Rezept von Kinderwaffeln aus dem Becher, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 leerer 200-g-Becher (von Joghurt oder Sahne) zum Abmessen | ca. 60 g Möhre oder Apfel |
| ½ Becher Haferflocken (50 g) | 2 Becher Mehl, am besten Vollkorn (250 g) |
| ½ Becher gehackte Mandeln oder Nüsse (65 g) | 1 TL Backpulver |
| ¼ Becher Rohrzucker (50 g) | 4 EL Butter (90 g) |
| 1 ½ Becher Milch (300 ml) | 3 Eier |
| Butter fürs Waffeleisen | Puderrucker zum Bestäuben |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Möhre oder Apfel waschen, schälen und raspeln. 1 Becher Raspel abmessen. Mehl, Flocken, Backpulver und Mandeln mischen.
2. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, abwechselnd die Eier, den Mehl-Mix und die Milch unterrühren. Möhren- oder Apfelpaspel unterheben.
3. Das Waffeleisen dünn mit Butter einpinseln, erhitzen. 2-3 EL Teig in die Mitte setzen, Eisen zusammendrücken, die Waffeln goldgelb backen und herausnehmen. Nach Geschmack leicht mit Puderrucker überstäuben.