

Rezept

Möhren-Nuss-Waffeln mit Zimt-Quark-Creme

Ein Rezept von Möhren-Nuss-Waffeln mit Zimt-Quark-Creme, am 28.06.2026

Zutaten

150 g Möhren	2 Eier (M)
90 g Zucker	125 ml geschmacksneutrales Öl
75 g Joghurt	100 g gemahlene Mandeln
30 g Haferflocken	170 g Weizenmehl (Type 1 050)
2 TL Backpulver	Salz
100 ml Milch	250 g Sahnequark
1 TL Zimtpulver	weiche Butter fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 31 g F, 13 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Die Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Eier, 70 g Zucker, Öl und Joghurt in einer Schüssel verquirlen.

2. Mandeln, Haferflocken, Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und mit einem Schneebesen rasch unter die Joghurt-Ei-Mischung rühren. Möhrenraspel und Milch unterheben. Den Teig zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

3. Quark, übrigen Zucker (20 g) und Zimt glatt verrühren. Das Waffeleisen vorheizen, mit Butter fetten. 2-3 EL Teig auf die untere Backfläche des Waffeleisens geben, dieses verschließen und die Waffel darin in 2-3 Min. goldbraun backen. Die fertige Waffel herausnehmen und im auf 80° vorgeheizten Backofen warm halten. Aus dem restlichen Teig genauso sieben weitere Waffeln backen. Waffeln mit der Zimt-Quark-Creme zum Toppen oder Dippen servieren.