Rezept

Mohnwaffeln

Ein Rezept von Mohnwaffeln, am 21.05.2025

Zutaten

125 g	weiche Butter
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
3	Eier (M)
225 g	Weizenmehl (Type 405)
1 Prise	Salz
	Fett fürs Waffeleisen
75 g	Zucker
1 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
50 g	Mohn
1 TL	Backpulver
150 ml	Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Orangenschale schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Mohn im Blitzhacker mahlen. Mehl, Backpulver, Mohn und Salz mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren.

---

2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 2 gut gehäufte 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.