

Rezept

Müliwaffeln

Ein Rezept von Müliwaffeln, am 10.06.2026

Zutaten

100 g weiche Butter	75 g brauner Zucker
Salz	4 Eier
125 g Mehl	2 Msp. Backpulver
2 Msp. Zimt	100 g Müslimischung, ungezuckert
100 g Sahne	Fett fürs Waffeleisen
Honig zum Beträufeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, abwechselnd mit Müsli und Sahne unterrühren.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in ca. 2 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Die warmen Waffeln mit etwas Honig beträufeln.