

Rezept

Nusswaffeln

Ein Rezept von Nusswaffeln, am 21.03.2023

Zutaten

150 g weiche Butter	75 g Zucker
Salz	etwas abgeriebene Orangenschale
3 Eier	6 EL abgekühlter Kaffee
100 g Mehl	2 Msp. Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse	Fett fürs Waffeleisen
Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und die Orangenschale schaumig rühren. Eier und den Kaffee einrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse unterrühren.

2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Je 3 EL Teig auf die untere Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in ca. 2 Min. goldgelb backen. Die warmen Waffeln mit gesiebttem Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt frisch geschlagene Sahne (250 g), verfeinert mit 1 TL löslichem Kakaopulver und 1 EL Zucker.