Rezept

Nusswaffeln

Ein Rezept von Nusswaffeln, am 29.05.2025

Zutaten

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

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 gesiebtem Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt frisch geschlagene Sahne (250 g), verfeinert mit 1 TL löslichem Kakaopulver und 1 EL Zucker.