

Rezept

Vanille-Möhren-Waffeln

Ein Rezept von Vanille-Möhren-Waffeln, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|---|
| 200 g Butter | 50 g Haselnusskerne |
| 100 g Möhren | 75 g Zucker |
| 2 Päckchen Vanillezucker | ½ TL Zimt |
| 8 Eier | 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (zum Kochen, für 500 ml Milch) |
| 175 g Mehl | 7 EL Sahne |
| Salz | Fett fürs Waffeleisen |
| 6 EL Puderzucker zum Bestäuben | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Butter bei milder Hitze zerlassen. Ohne den Bodensatz in eine Rührschüssel gießen, abkühlen, aber nicht wieder fest werden lassen. Währenddessen die Haselnüsse in einer fettfreien Pfanne leicht rösten und anschließend fein mahlen. Die Möhren putzen, waschen und fein reiben.
2. Die flüssige Butter mit Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und dem Zimt schaumig rühren. 2 Eier trennen, die Eiweiße kalt stellen. 6 Eier und die beiden Eigelbe einzeln unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.
3. Puddingpulver und Mehl mischen und unterrühren. Die Nüsse und Möhren zusammen mit der Sahne unterziehen. 10. Min. zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Dann die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten.
5. 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. Das zweite Päckchen Vanillezucker mit dem Puderzucker mischen und die warmen Waffeln damit bestreuen.