

Rezept

Vollkorn-Nuss-Waffeln mit Ahornsirup

Ein Rezept von Vollkorn-Nuss-Waffeln mit Ahornsirup, am 15.12.2025

Zutaten

150 g weiche zimmerwarme Butter

3 zimmerwarme Eier

50 g gemahlene Haselnüsse

Salz

2 Gewürznelkenpulver

Messerspitzen

Ahornsirup zum beträufeln

50 g brauner Rohrzucker

200 g Weizenvollkornmehl

1 gestrichener Backpulver
TL

1/2 Zimtpulver
gestrichener
TL

200 ml Vollmilch

weiche Butter fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Zucker in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes in ca. 5 Min. weiß-cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei zuerst vollständig unterrühren, bevor das nächste dazugegeben wird. Dann nochmals ca. 5 Min. weiterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
2. Mehl mit Haselnüssen sowie Backpulver mischen und auf die Butter-Eier-Creme geben. Mit dem Teigspatel oder Schneebesen das Mehlgemisch unterrühren. Anschließend 1 Prise Salz, Zimt- und Nelkenpulver zusammen mit der Milch ebenfalls mithilfe des Teigspatels unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Rührschüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 15 Min. ruhen lassen.
3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.
4. Die noch warmen Waffeln mit Ahornsirup beträufeln und sofort servieren.