REZEPT FÜR MOHN-HEFEWAFFELN

MOHN-HEFEWAFFELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 24 kleine Waffeln | 50 Min. | + Abkühl- und Gehzeit

Zutaten

- 250 ml Hafermilch
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 50 g gemahlener Mohn
- 60 g weiche Butter
- 140 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 2 Eier (Größe M)
- 10 g frische Hefe
- 220 g Mehl (Type 550)
- Öl für das Waffeleisen
- zum Bestäuben etwas SweetFamily Bio-Puderzucker

3120

ZUBEREITUNG

101	2	14	4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Hafermilch mit Zimt aufkochen. Mohn unterrühren und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln und eindicken lassen. Mohnbrei in eine Schüssel geben und 5 Minuten abkühlen lassen.

2. Butter zufügen und unter Rühren darin schmelzen. Bio-Puderzucker darüber sieben, mit Eiern unterrühren. Hefe hineinbröseln und darin glattrühren. Mehl kurz unterrühren. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

3. Ein Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen und mit etwas Öl einpinseln. Pro Waffel ca. 1 EL Teig hineingeben und ca. 2 Minuten goldbraun backen. Waffeln mit Bio-Puderzucker bestäuben und warm oder abgekühlt servieren.

Tipp:

Dazu schmecken frische Himbeeren.