



vollkorn-nuss-waffeln mit ahornsirup

zutaten

150 g Butter
50 g brauner Zucker
3 Eier
200 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
50 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
½ TL Zimt
2 Msp. Nelkenpulver
200 ml Milch
Ahornsirup zum Beträufeln
ggfs. Butter für das Waffeleisen



zubereitung

Butter schmelzen und bei Zimmertemperatur wieder fest werden lassen. Mit Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer cremig weiß schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und jeweils 5 Minuteniterrühren.

Mehl mit Haselnüssen, Backpulver, Salz, Zimt und Nelkenpulver vermischen. Mehlmischung nach und nach unter die Eier-Butter-Mischung rühren.

Zum Schluss die Milch unterrühren. Schüssel abdecken und Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Waffeleisen vorheizen und ggfs. mit etwas Butter fetten. Aus dem Teig nacheinander ca. 8 Waffeln backen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Noch warm mit etwas Ahornsirup beträufeln, sofort servieren.