

Haferwaffeln



Zutaten und Zubereitung für 5-6 Haferwaffeln:

50 g weiche Butter,
50 g Zucker,
1Pck. Vanillezucker,
100 g Weizenmehl,
100 g zarte Haferflocken ,
2 Eier,
1 Prise Salz,
50 g gehackte Walnüsse,
1 gestr. TL Backpulver
200 ml Vollmilch

Pflanzenöl

und

abwiegen und in einer Schüssel mit einem großen Löffel zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen erhitzen und mit einem Pinsel die Fläche mit

bepinseln. Mit einer kleinen Kelle die Masse auf das Waffeleisen geben und bei mittlerer Einstellung bis zur gewünschten Bräunung abbacken.

Tipp: Zu den Haferwaffeln können Sie Sahne oder Kompott servieren.

Zubereitungszeit: ca.30 Minuten