# Heidelbeer-Waffeln

Ob als Dessert oder zur Jause, dieses preiswerte Rezept für Heidelbeer-Waffeln schmeckt nicht nur Kindern hervorragend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 80 g | Zucker |
| 40 g | Butter (weiche) |
| 4 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 200 ml | Buttermilch |
| 4 EL | Honig |
| 350 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 260 g | Heidelbeeren |
| 200 g | Schlagobers |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 0.5 TL | Zimt |
| 1 EL | Butter (zum Einfetten) |

## Zubereitung

1. Für Heidelbeer-Waffeln die Butter mit dem Zucker und Salz schaumig rühren und nach und nach die Eier unterrühren. Buttermilch und Honig dazugeben und zuletzt das Mehl mit dem Backpulver unterrühren.

2. Heidelbeeren waschen, trockentupfen und in den Teig geben. Das Waffeleisen erhitzen und mit Butter einfetten. Den Waffelteig nun portionsweise in das Waffeleisen füllen und nach und nach so viele Waffeln backen, bis der komplette Teig verarbeitet ist. Fertige Waffeln sofort servieren oder warm halten.

## Tipp

Zu den Heidelbeer-Waffeln schmecken geschlagenes Schlagobers, Vanilleeis und natürlich frische Heidelbeeren.