Buchweizen Waffeln

Als süße Zwischenmahlzeit oder Alternative zu Kuchen kommen Buchweizen Waffeln immer gut an. In diesem Rezept werden sie mit Buchweizenmehl und etwas Kartoffelstärke zubereitet.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: sushi ina

Zutaten

120 g	Butter
2 EL	Vollrohrzucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
200 g	Buchweizenmehl
50 g	Kartoffelstärke (oder Maisstärke)
2 TL	Backpulver
250 ml	Milch
1 Handvoll	Nüsse (gehackte)
1 TL	Zimt
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)
Nach Belieben	Öl (zum Einfetten)

Zubereitung

1. Für Buchweizen Waffeln die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren, dann Mehl, Kartoffel- oder Maisstärke und Milch untermischen. Nach Belieben mit gehackten Nüssen oder Mandeln und Zimt verfeinern.

2. Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Öl einfetten. Teig darin portionsweise zu Waffeln ausbacken und warm stellen. Die Waffeln mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken Buchweizen Waffeln mit Apfelmus. Aber auch Marmelade, frische Früchte, Schlagobers oder Zimt und Zucker sind eine leckere Zugabe.