# Haferflocken-Waffeln

Dieses Rezept liefert jede Menge Ballaststoffe: feine Haferflocken-Waffeln mit Honig und Sesam.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Haferflocken |
| 1 TL | Backpulver |
| 80 g | Butter |
| 2 Stk. | Eier |
| 4 EL | Honig |
| 250 ml | Milch |
| 1 Prise | Salz |
| 70 g | Sesam |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 1 TL | Zimt |

## Zubereitung

1. Im ersten Schritt zur Zubereitung der **Haferflocken-Waffeln** erwärmte Butter oder Margarine mit Eiern und Salz wie auch Honig schaumig schlagen.

2. Die grobflockigen Haferflocken und Sesam wie auch das Vanillemark und Zimt miteinander vermischen, um das Backpulver dazu zu sieben. Gemisch rühren.

3. Das Waffeleisen anheizen und mit etwas Öl oder zerlassener Butter bestreichen. Anschließend 2 bis 3 Esslöffel des Teiges hinzugeben und zu einer goldgelben Waffel backen.

## Tipp

Die Haferflocken-Waffeln je nach Belieben mit Honig oder Staubzucker, Vanilleeis oder Schlagobers servieren.