




Feine Haferflockenwaffeln



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 200g Butter oder Margarine
- 200g Roh-Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 200g Milch
- 200g zarte Haferflocken
- 100g Weizenvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Vanillezucker

Zubereitung

Das Fett in eine Schüssel geben, mit dem Zucker und Salz schaumig rühren.

Nach und nach das Ei, Eigelb, Milch, Haferflocken und Mehl zufügen und alles gut verrühren.

Die Schüssel mit dem Waffelteig zudecken und den Teig mindestens 1 Stunde quellen lassen.

Danach den Teig mit Backpulver bestreuen

Die Eiweiße mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen und ebenfalls auf den Teig geben. Alles gut miteinander verrühren.

Etwa 2 gehäufte Esslöffel Teig in ein vorgeheiztes, vorbereitetes Waffeleisen geben und in 2 bis 3 Minuten goldgelb backen. Ebenso mit dem weiteren Teig verfahren.

Die Waffeln auf einem Gitterrost abdampfen lassen und warm servieren.

