

Buchweizen Waffel mit Kirschen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Waffelteig entsteht.

- 2 -

Im Waffeleisen auf höchster Stufe zubereiten.

- 3 -

Die Waffeln mit ein paar Kirschen aus dem Glas und einer guten Portion Puderzucker garnieren und zum Kaffee genießen.

Zutaten für 4 Waffeln

200 g Buchweizenvollmehl
50 g Speisestärke
125 g Butter
80 g Zucker
20 g Vanillezucker
4-6 Esslöffel Milch
2 Eier
Kirschen aus dem Glas
Puderzucker

Mit diesen Waffeln ist gut Kirschen essen. Es muss nicht immer Weizen oder Roggen sein. Wenn dir im Supermarkt mal eine Tüte Buchweizenvollmehl begegnet, empfehle ich dieses Waffelrezept. Durch den Buchweizen bekommt die Waffel ihren ganz eigenen Geschmack - ganz ohne zu „gesund“ zu schmecken.

- 1 -

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Nach und nach die beiden Eier langsam unterrühren. Mehl und Speisestärke unterrühren und mit der Milch glatt rühren, bis ein fester, nicht zu flüssiger