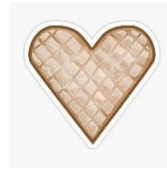




Herz-Waffeln



Zutaten:

- 175 g Mehl
- 75 g Nuss-/Ölsaatenmehl nach Wahl (z.B. Kokos-, Haselnuss-, Mandel-, Kürbiskern-)
- 125 g weiche Butter
- 75 g Rohrohrzucker
- 1 Vanillezucker
- 3 Eier
- 2 TL Backpulver
- $\frac{1}{4}$ l Milch
- Etwas Rumaroma oder Zitrone

Zubereitung für ca. 10-12 Herz-Waffeln:

- Für den Waffelteig Butter, Rohrohrzucker, Vanillezucker und Rumaroma/Zitrone cremig rühren.
- Die Eier nacheinander unter den Waffelteig rühren.
- Mehl, Nuss-/Ölsaatenmehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
- Pro Waffel 2-3 EL Waffelteig in die Mitte des heißen, evtl. geölten Waffeleisens geben, dieses schließen und die Waffeln backen bis sie goldbraun sind.

