

Einfache Nuss-Waffeln

Süße Waffeln mit Haselnüssen, schnell auf den Tisch.

etwa 9 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Speiseöl

All-in-Teig:

50 g Weizenmehl

75 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g weiche Butter oder

Margarine

3 Eier (Größe M)

100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Wie backe ich einfache Nuss Waffeln?:

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen.

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- ### 3 Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in kleinen Portionen (etwa 2 Esslöffel) in das Waffeleisen füllen, goldbraun backen und Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit steif geschlagener Sahne servieren.