

Nuss-Waffeln

Super leckere Nuss-Waffeln mit gemahlene Haselnüssen - Nuss Waffel Rezept einfach selber machen.

etwa 9 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Speiseöl

Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

50 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Wie backe ich einfache Nuss-Waffeln?:

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen.

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt kurz Haselnüsse unterheben. Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. Den Waffelteig mit Hilfe eines Löffels in kleinen Portionen (etwa 2 Esslöffel) in das Waffeleisen füllen, goldbraun backen und Nuss-Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Waffeln mit steif geschlagener Sahne servieren.