

Frühstückswaffeln

Zutaten für etwa 10-12 Waffeln:

3 Eier

150 g Butter

150 ml Buttermilch

100 g Kokosblütenzucker

175 g Dinkelmehl

25 g Braunhirse, gemahlen

½ Pkg. Backpulver

75 g Haferflocken

½ Zimt

1 Prise Salz



Die Eier schaumig rühren und nach und nach die Butter hinzufügen. Die Buttermilch einrühren und den Kokoszucker in die Mischung schlagen. Wenn die Masse schaumig gerührt ist, fügt man nach und nach alle trockenen Zutaten wie das Mehl, die Braunhirse, das Backpulver, die Haferflocken, den Zimt und das Salz hinzu.

Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Öl auspinseln. Pro Waffelfläche mittig einen Esslöffel Teig setzen und das Eisen verschließen. Etwa 2-3 Minuten goldbraun backen.

Dazu passt zum Beispiel Joghurt oder Fruchtsauße.

