

Bergische Haferwaffeln



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : ' 4', 'yield' : " } });
```

Eine Spezialität aus dem Bergischen Land in Nordrhein-Westfalen, die in alten Zeiten tatsächlich aus Hafermehl gemacht wurden, weil in dieser armen Gegend Weizenmehl zu teuer war. Diese Waffeln schmecken in der Tat gewöhnungsbedürftig. Unser Chefkoch, Fritz Grundmann, hat das alte Rezept modernisiert und neuzeitlich angepasst indem er dem Teig einige Haferflocken hinzugefügt hat. Danach schmecken die Waffeln richtig gut, mit viel Butter, Honig, mit Vanillemark und Zitrone abgeschmeckt. Ein perfektes Dessert für Tee oder Kaffee.

Versüßen Sie Ihren Tag mit unserem Gekonntgekocht Rezept!

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 3 - 4 Eigelbe
- 3 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 2 EL Honig
- 125 g Mehl von Typ 405

- 1 TL Backpulver
- 50 g Haferflocken
- 125 ml Milch
- Mark 1 Vanillestange
- Etwas abgeriebene Zitronenschale
- Etwas Puderzucker
- 1 Speckschwarte und etwas Butter für das Waffeleisens

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter mit dem Zucker und Vanillemark „weißcremig“ aufschlagen, Backpulver, Honig, Zitronenabrieb und Vanillemark hinzufügen.

Das Mehl darüber sieben, die Haferflocken unterheben und die Milch dazu gießen. Einen schönen, glatten Teig herstellen und das Eiweiß in 2 Schritten unterheben.

Schritt2

Das Waffeleisen mit der Speckschwarte abreiben und etwas Butter zerlaufen lassen.

2 EL Teig in die Mitte geben, Waffeleisen schließen und 3 - 4 min. schöne, goldgelbe, knusprige Waffeln backen.

Mit Puderzucker bestäubt und mit Fruchtkompott und Schlagsahne servieren.

Rezeptart: Deutsche Küche, Eierspeisen, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch, Westfälische Rezepte **Zutaten:** Butter, eier, Honig, Mehl, Milch, Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bergische-haferwaffeln/>