

Nussige Buchweizen - Waffeln mit Honig und Vanille

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **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' : '3-4', 'yield' : " });
```

Altes Rezept einer westfälischen Bauersfrau

Zutaten

- 100 g Buchweizenmehl
- 100 g Weizenvollkornmehl 1050
- 1 TL Backpulver
- 150 ml Mineralwasser, evtl. etwas mehr
- 100 g weiche Butter
- 80 g flüssiger Honig
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 ganze Eier
- Pflanzenöl für das Waffeleisen
- Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die warme Butter, Honig und Vanillezucker mit den Quirlen intensiv schaumig rühren. Die Eier nacheinander dazu geben, gut verrühren.

Schritt2

Die Mehlsorten und das Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Mineralwasser unter den Teig rühren.

Schritt3

Mindestens 20 min. quellen lassen, eventuell noch etwas mehr Mineralwasser dazu geben. (Der Teig

sollte zähflüssig vom Löffel tropfen)

Schritt4

Nacheinander etwa 8 Waffeln mit dem erhitzten, gefetteten Waffeleisen heraus backen.

Schritt5

Dünn mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** butter, honig, Mineralwasser, Vanillezucker, vollwertig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nussige-buchweizen-waffeln-mit-honig-und-vanille/>