

Feine Haselnuss-Waffeln

9 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

- 50 g Mehl
- 75 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 200 g Butter oder Margarine, weich
- 3 Eier
- 100 g Haselnüsse, gemahlen

1 Vorbereiten:

Das Waffeleisen zunächst auf höchster Stufe vorheizen.

2 Teig:

Mehl mit Epifin und Backpulver 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 von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit steif geschlagenem Rahm servieren.