



Möhrenwaffeln



Zutaten

3 Möhren
250 g Butter
100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Spritzer Zitrone
3 Eier
1 Prise Backpulver
150 g Mehl
150 g Speisestärke
1 Prise Salz
Puderzucker

Zubereitung

Möhren schälen und ganz fein raspeln. Auf Seite stellen.

Weiche Butter und Zucker schaumig rühren.
Alle weiteren Zutaten (außer den Möhren) zugeben und verrühren. Zum Schluss die Möhren unterheben.

Das Waffeleisen vorheizen. Teig darauf geben und Waffel ausbacken.

Mit Puderzucker bestreuen.