

Belgische Möhrenwaffeln



Zutaten

300 g Möhren
200 g Butter
80 g Zucker
4 Eier
300 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
80 g Vollkornmehl
2 EL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Zubereitung

Möhren schälen und fein raspeln.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Dann die Eier unterrühren.

Gemahlene Mandeln/ Haselnüsse, Vollkornmehl, Backpulver, Zimt und Salz miteinander vermengen und sorgfältig mit der Eier-Buttermasse verrühren.

Geraspelte Möhren unterheben und den Teig für ca. 30 Minuten stehen lassen.

Das Waffeleisen vorheizen. Teig portionsweise darauf geben und Waffeln ausbacken.