



## Belgische Möhrenwaffeln



### Zutaten ca. 6 Waffeln

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.