

## Vollkornwaffeln für den Nikolaus

Alice Kilimann, Schellerhauer Straße 21, 32469 Petershagen  
Tel: 01517-2208607, E-Mail: [alice@texterin.info](mailto:alice@texterin.info), Homepage: [www.texterin.info](http://www.texterin.info)



### Zutaten für 4 Personen:

- 180 g Vollkornweizenmehl
  - 100 g Butter
    - 3 Eier
  - 1 TL Backpulver
    - 100 ml Milch
    - 40 g Zucker
- 1 Schuss Mineralwasser
  - 1 Prise Salz
  - Etwas Zimt

### Zubereitung:

Butter und Zucker mit einem rührgerät schaumig rühren. Dann die Eier und die Milch hinzufügen.

Das Vollkornmehl wird mit dem Backpulver und dem Zimt vermischt.

Danach zur Masse geben und gut rühren. Zuletzt das Mineralwasser dazugeben – so werden die Waffeln schön fluffig.

Im vorgeheizten Waffeleisen knusprig backen.

Du kannst die fertigen Waffeln mit Puderzucker (ungesündere Variante) bestreuen. Gesünder ist es ungesüßtes, püriertes Obst dazugeben oder ungesüßte Schlagsahne.

Guten Appetit.