

Möhrenwaffeln

Zutaten:

2 Möhren

200 g weiche Butter

120-80 g Zucker

1 Prise Zimt

6 Eier

200 g feine Haferflocken

100 g gemahlene Haselnüsse

160 g Mehl (Type 405-1050)

200 ml Karottensaft

So wird`s gemacht:

Möhren schälen und fein raspeln. Butter, schaumig rühren, Zucker, Zimt und Eier nach und nach mitrühren. Alle anderen Zutaten mit unterrühren und den Teig etwas ruhen lassen.

Waffeln im gefetteten Waffeleisen goldbraun backen. (Mit Puderzucker bestreut servieren. je nach Süßgeschmack)