LZ-Rheinland

Artikel vom 10.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:12 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/waffeln-aus-hafer

Waffeln aus Hafer

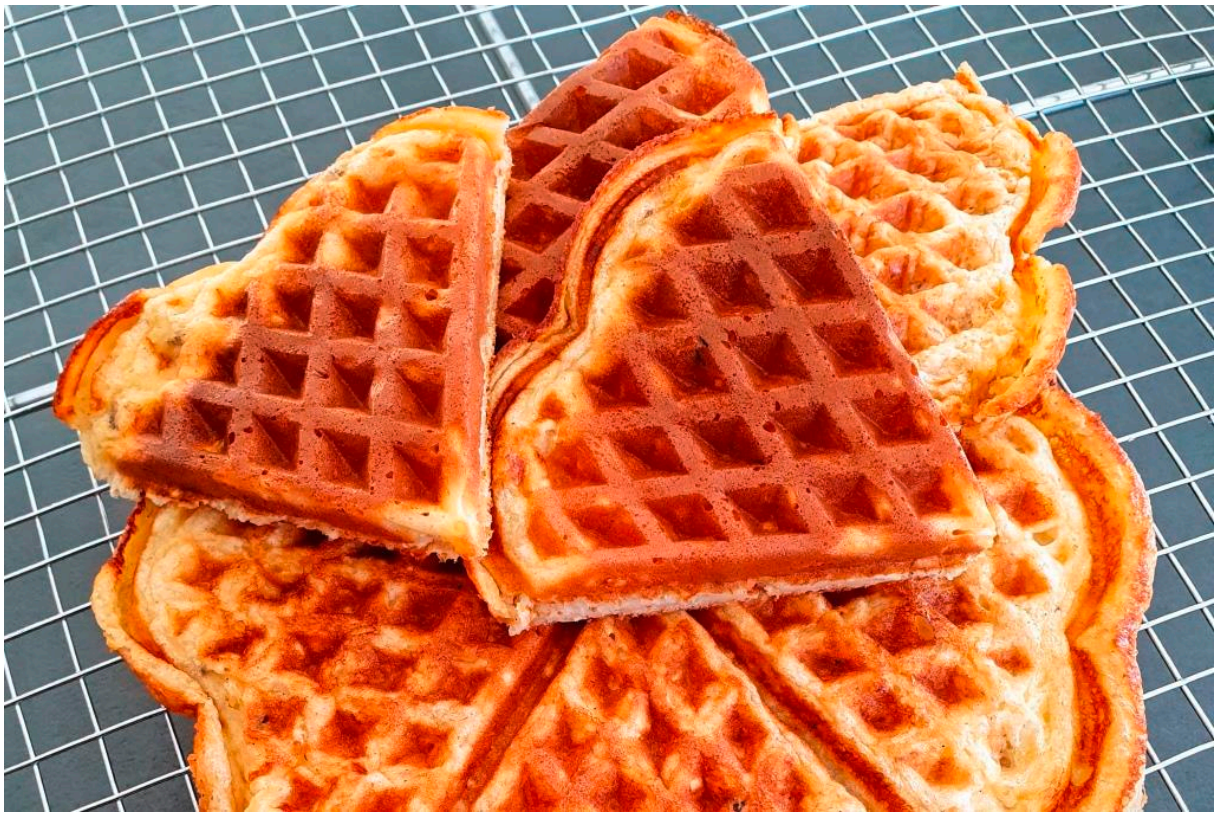


Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 3 Stück):

50 g zarte Haferflocken

2 Eier (Größe M)

75 g Skyr

40 ml Milch

2 EL Zucker

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

nach Geschmack etwas Vanillearoma

circa 1 TL Butter

Zubereitung:

In einer Schüssel die Haferflocken mit dem Skyr und der Milch vermengen und etwa 10 Minuten quellen lassen. Wer die stückige Textur des Hafers in der Waffel nicht möchte, kann den Teig nun pürieren. Eier, Zucker, Salz, Vanillezucker und Backpulver untermischen und alles gut verquirlen. Das Waffeleisen vorheizen, mit etwas Öl einpinseln und jeweils etwa 3 bis 4 EL Teig hineingeben. Circa 2 bis 3 Minuten backen und dann auf einem Gitter etwas auskühlen lassen.

Kathrin Fries