Buttermilch Herzwaffeln mit Erdbeeren

Herrlich fluffige Waffeln mit frischem Obst lassen nicht nur Kinderaugen erstrahlen. Außerdem sind Waffeln eine gelungene Abwechslung zu Brötchen, Müsli und Co und schmecken der ganzen Familie.

Rezept

6-8 Waffeln

40 Minuten

einfach

Zutaten für Buttermilch Waffeln:

- 100g LAND-LEBEN Vollkorn Brösel
- 250g Mehl
- 100g Zucker
- 250ml Buttermilch
- 100ml Mineralwasser
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- Prise Salz

Zutaten für Topping/Person:

- 2 Erdbeeren
- 2 EL Joghurt 3,6%
- Spritzer Zitronensaft
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Das Waffeleisen auf Stufe 2 von 3 vorheizen.
- Für die Waffeln alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Portionsweise im vorgeheizten Waffeleisen ausbacken.
- In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Joghurt mit einem Spritzer Zitronensaft verrühren.
- Die lauwarmen Waffeln mit Joghurt und Erdbeeren toppen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

TIPP:

Der Waffelteig kann, für ein gemütliches Frühstück am Sonntag, bereits am Vorabend vorbereitet werden. Dazu alle Zutaten, ausgenommen der Land Leben Vollkorn Brösel, miteinander verrühren und kaltstellen. Morgens müssen nur noch die Land Leben Vollkorn Brösel hinzugefügt und die Waffeln gebacken werden. Einem leckeren und entspannten Frühstück mit der ganzen Familie steht also nichts mehr im Weg.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH