



Bärlauchwaffeln

Zutaten (ca. 6 Waffeln)

200 g Vollkornmehl

70 g Haferflocken

350 ml Buttermilch

3 Eier

50 g Butter

2 TL Backpulver

2 Handvoll Bärlauch

Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Die Butter schmelzen lassen und den Bärlauch fein schneiden.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen.

Die flüssigen Zutaten dazugeben und mit einem Schneebesen zu einem zähen Teig verrühren. Bärlauch untermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln nacheinander herausbacken. Die Waffeln eignen sich als Snack zwischendurch, als Jause oder auch als Suppeneinlage.

Tipp: Die Waffeln können natürlich ohne Bärlauch und Gewürze auch süß zubereitet werden, z.B.: mit Zimt und Apfel oder Vanillezucker,...