



45 Minuten

 Einfach

FLUFFIGE BUCHWEIZEN-HAFER-WAFFELN MIT HIMBEER-PISTAZIEN-TOPPING

Nährhaft und lecker geht bei Waffelteig nicht? Geht doch! Unsere fluffigen Hafer-Buchweizen-Waffeln mit Himbeer-Pistazien-Topping sind der köstliche Beweis!

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für unsere fluffigen Haferwaffeln zunächst Buchweizenmehl, Eier, Backpulver und Porridge in einer Schüssel vermengen. Die Butter schmelzen, hinzufügen und alles zu einem glatten Waffelteig rühren.

SCHRITT 2

Ein Waffeleisen vorheizen (ggf. einfetten) und den Teig darin portionsweise ausbacken. Die fertigen Hafer-Buchweizen-Waffeln mit einem Topping aus Körnigem Frischkäse, Himbeeren, grob gehackten Pistazien, Kresse und Honig garnieren und warm genießen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1176/281

Fett (g): 14

Kohlenhydrate (g): 35

Eiweiß (g): 2



 Zutaten

4 Portionen

125 g Buchweizenmehl

2 Eier (M)

1 TL Backpulver

400 g MILRAM Porridge Natur

40 g Butter

200 g MILRAM Körniger Frischkäse

125 g Himbeeren

1 Handvoll gesalzene, geröstete Pistazien

1 Bund Gartenkresse

3 EL Honig oder Ahornsirup