

# Nussige Buchweizen - Waffeln mit Honig und Vanille

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Altes Rezept einer westfälischen Bauersfrau

## Zutaten

- 100 g Buchweizenmehl
- 100 g Weizenvollkornmehl 1050
- 1 TL Backpulver
- 150 ml Mineralwasser, evtl. etwas mehr
- 100 g weiche Butter
- 80 g flüssiger Honig
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 ganze Eier
- Pflanzenöl für das Waffeleisen
- Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die warme Butter, Honig und Vanillezucker mit den Quirlen intensiv schaumig rühren. Die Eier nacheinander dazu geben, gut verrühren.

### Schritt2

Die Mehlsorten und das Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Mineralwasser unter den Teig rühren.

### Schritt3

Mindestens 20 min. quellen lassen, eventuell noch etwas mehr Mineralwasser dazu geben. (Der Teig

sollte zähflüssig vom Löffel tropfen)

#### **Schritt4**

Nacheinander etwa 8 Waffeln mit dem erhitzten, gefetteten Waffeleisen heraus backen.

#### **Schritt5**

Dünn mit Puderzucker bestäubt servieren.

**Rezeptart:** Westfälische Rezepte **Tags:** butter, honig, Mineralwasser, Vanillezucker, vollwertig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nussige-buchweizen-waffeln-mit-honig-und-vanille/>