

AMARULA WAFFELN

AMARULA WAFFELN

Selbstgemachte Waffeln gehören unserer Meinung nach zum klassischen Soulfood. Den wohligen Duft der warmen, süßen Nascherei lässt uns nostalgisch an Schulveranstaltungen oder kalte Wintertage bei Oma zurückdenken. Unsere Bloggerin Denise macht sich eben diese Assoziation zu Eigen und verbindet die klassische Waffel mit cremigem Amarula. Diese köstliche Kombination möchten wir euch natürlich keinesfalls vorenthalten!

ZUTATEN:

Für 8 Waffeln:

100 g fein gemahlene Haferflocken

70 g Weizenmehl 405

2 TL Backpulver

150 ml Amarula

6 EL Rapsöl

75 g Ahornsirup

3 Eier

1 Vanilleschote

Etwas Butter für das Waffeleisen

ZUBEREITUNG:

Die Haferflocken mit dem Mehl und dem Backpulver in eine Rührschüssel geben. Amarula mit dem Rapsöl, Ahornsirup, den Eiern und dem Mark der Vanilleschote verquirlen.

Den Teig danach in die Schüssel zum Mehl geben verquirlen, bis er glatt ist.

Das Waffeleisen vorheizen und mit Butter einfetten.

Den Teig portionsweise ausbacken und die Waffeln nach Wunsch mit Sahne servieren.

[/dkpdf-columns]