



Wattweich & supersaftig

Buchweizenwaffeln mit Heidehonig

Für 8 rechteckige Waffeln

200 g Buchweizenmehl
50 g fein gemahlene Mandeln
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
75 g Honig
2 Eier, Raumtemperatur
250 g Apfelmus (ungesüßt)
2 - 3 EL Milch bei Bedarf



© Lüneburger Heide GmbH

Und so geht's:

Das Waffeleisen vorheizen. Bei Verwendung eines Herzwaffeleisens die Temperatur etwas niedriger einstellen.

Das Buchweizenmehl mit Speisestärke, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz mischen.

Butter und Honig cremig aufschlagen, dann die Eier nacheinander gründlich einarbeiten, so werden die Waffeln luftiger. Abwechselnd die Mehlmischung und das Apfelmus unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Wenn der Teig zu dick ist, 2 - 3 EL Milch zufügen.

Das Waffeleisen einfetten und den Teig portionsweise zu Waffeln ausbacken.

Dazu passt hervorragend ein Heidelbeer-Kompott: 200 g (tiefgekühlte) Heidelbeeren mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Beeren weich sind. Nach Belieben süßen. 1/2 EL Speisestärke oder Vanillepuddingpulver mit 2 EL Wasser glattrühren und zu den Heidelbeeren geben. Unter Rühren aufkochen lassen bis es eindickt. Das Kompott eindicken lassen und abkühlen lassen.

<https://www.lueneburger-heide.de/25405>