

Nußwaffeln

Menge: Reicht für

Zutaten: 50g gemahlene Haselnüsse
200g Mehl
1 Pck Weinsteinbackpulver
125g zerlassene Margarine
200–250ml Wasser
2 EL Sojamehl
2 EL flüssiger Honig

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem nicht zu dünnen, aber noch flüssigen Teig verrühren.
Ca. 20 min ausquellen lassen
Das Waffeleisen vorheizen, einfetten und den Teig mit einer Schöpfkelle hineingeben und backen.

Tips: mit Fruchtpüree, Marmelade, Puderzucker oder Sahne servieren.