

Rezept

# Müliwaffeln

Ein Rezept von Müliwaffeln, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> weiche Butter	<b>75 g</b> brauner Zucker
Salz	<b>4</b> Eier
<b>125 g</b> Mehl	<b>2 Msp.</b> Backpulver
<b>2 Msp.</b> Zimt	<b>100 g</b> Müslimischung, ungezuckert
<b>100 g</b> Sahne	Fett fürs Waffeleisen
Honig zum Beträufeln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Butter, Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, abwechselnd mit Müsli und Sahne unterrühren.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in ca. 2 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Die warmen Waffeln mit etwas Honig beträufeln.