



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

MÜSLI WAFFELN

Zutaten:

- 250ml Rapsöl
- 50g Zucker/ Honig/Agavendicksaft
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Salz
- 6 Eier
- 350ml Milch
- 350g Vollkornmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150g Vollkornmüsli

So wird es gemacht:

Das Öl, den Zucker, den Vanillezucker und die 6 Eier schaumig rühren. Nun die Milch zugeben, einrühren, dann das Mehl, das Backpulver und zuletzt das Vollkornmüsli einarbeiten und zu einer cremigen Masse verrühren. Das Ganze 10 Minuten ruhen lassen, dann nochmals umrühren. Fertig, das Abbacken mit dem Waffeleisen kann beginnen.