

Müsli-Waffeln

8-10 Stück

Zutaten:

- 125ml Rapsöl
- 50 Gramm Zucker/ Honig
- 1 Prise Salz
- 350 ml Milch
- 300 Gramm Vollkornmehl
- 200 Gramm Vollkornmüsli
- 1-2 frische Äpfel
- Eine Handvoll Rosinen
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

So wird's gemacht:

1. Das Rapsöl mit Zucker, Vanillezucker, Salz und den 5 Eier sehr schaumig rühren.
2. Nun die Milch zugeben und einrühren.
3. Anschließend das Mehl, Backpulver und Vollkornmüsli einarbeiten und zu einer cremigen Masse verrühren.
4. Zuletzt die Früchte untermengen, wobei der Apfel dafür in sehr kleine Stücke geschnitten wird.
5. Den Teig mind. 10 Minuten ruhen lassen, dann nochmals umrühren.
6. Fertig, das Abbacken mit dem Waffeleisen kann beginnen.

