

Pistazien-Avocado- Waffeln

für 2 – 4 Personen

ZUTATEN

WAFFELN

120 g Buchweizenmehl
50 g kernige Haferflocken
2 TL Backpulver
¼ TL Meersalz
1 Ei
300 ml Buttermilch
4 EL geschmolzene Butter
Rapsöl zum Einfetten des
Waffeleisens

BELAG

150 g Frischkäse
1 reife Avocado
4 EL gehackte Pistazien
5 EL Ahornsirup

Waffeln im Bett sind mindestens so romantisch wie ein Strauß roter Rosen: Sie sind der Beweis, dass man extra das Bett verlassen hat, während der andere weiterschlummern durfte.

Das Waffeleisen vorheizen und den Waffelteig vorbereiten.

Dafür Buchweizenmehl, Haferflocken, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermengen. In einer weiteren Schüssel Ei, Buttermilch und die geschmolzene Butter miteinander verrühren und zu den trockenen Zutaten zufügen. Den Waffelteig mit einem Schneebesen oder Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.

Das Waffeleisen mit Öl einpinseln. Für jede Waffel ca. 3–4 EL des Teigs auf das Waffeleisen geben und die Waffel goldbraun backen. Die Backzeit kann je nach Waffeleisen variieren. Die Waffeln etwas abkühlen lassen.

Die fertigen Waffeln mit Frischkäse bestreichen. Die Avocado in Scheiben schneiden und auf den Waffeln anrichten. Die gehackten Pistazien darüberstreuen und den Ahornsirup großzügig mit einem Löffel über die Waffeln fließen lassen.

Schwierigkeitsgrad einfach

Vorbereitung 20 Minuten

Garzeit 15 Minuten

16 __ FRÜHSTÜCK IM BETT

