REZEPT FÜR SKYR-HAFER-WAFFELN

SKYR-HAFER-WAFFELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 4 Stück | 20 Min. | + Quellzeit

Zutaten

- 30 g weiche Butter
- 40 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe L)
- 125 g Skyr natur
- 50 g Haferflocken (Kleinblatt)
- Fett für das Waffeleisen
- zum Bestäuben etwas SweetFamily Bio-Puderzucker

5014

ZUBEREITUNG

220	8	21	10
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter, Bio-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gut unterschlagen. Skyr zufügen und glatt rühren. Haferflocken unterrühren. Teig 20-25 Minuten quellen lassen.

2. Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen und leicht fetten. Pro Waffel ca. 2 EL Teig hineingeben und 3-4 Minuten goldbraun backen. Vorsichtig herauslösen und lauwarm mit Bio-Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp:

Nach Belieben mit Skyr und Konfitüre servieren.