

REZEPT FÜR SKYR-HAFER-WAFFELN | SWEETFAMILY



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

ZUBEREITUNG

220

Kcal

Pro Stück ca.

8

Gramm

Eiweiß

21

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Butter, Bio-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gut unterschlagen. Skyr zufügen und glatt rühren. Haferflocken untermischen. 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.