

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Hefewaffeln

1 halben Würfel Hefe  
Zucker  
1 Tasse lauwarmes Wasser  
  
250 Gramm Fett (Margarine)  
100 Gramm Zucker  
5 Eier  
500 Gramm Mehl  
500 Milliliter Lauwarmes Wasser  
1 Teelöffel Zimt  
Hefe

mit etwas  
und  
verrühren. Stehen lassen, bis die Gärung einsetzt. In  
der Zwischenzeit  
erwärmen, bis es flüssig ist. Abwechselnd  
  
und bis zu  
unterrühren. Zum Schluss  
und die aufgelöste  
unter den Teig rühren. Gehen lassen, bis der Teig  
anfängt, Blasen zu bilden. Die Waffeln im sehr  
heißen Eisen backen.

## Kartoffelwaffeln

250 Gramm Mehl  
250 Milliliter Milch  
60 Gramm Zucker  
3 Eier  
1 Prise Salz  
1 Teelöffel Zimt  
1 viertel Teelöffel Backpulver  
  
200 - 250 Gramm Kartoffeln

mit  
verrühren.  
  
zugeben und verrühren.  
Zum Schluss  
gekocht, gerieben, unter die Masse rühren  
Die Waffeln im sehr heißen Eisen backen.

## Haferflockenwaffeln

250 Gramm Haferflocken  
250 Milliliter Milch  
6 Esslöffel Honig  
1 Prise Salz  
4 Eier  
4 Esslöffel geschmolzene Butter

mit  
verrühren. Quellen lassen.  
  
zugeben und verrühren.  
Die Waffeln im sehr heißen Eisen backen.