

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.