AG Gartenküche

Rezept für Waffeln mit Karotten

Du brauchst:

- einen Sparschäler
- ein Messer
- eine Standreibe
- ein Schneidebrett
- eine Schüssel
- ein Glas
- einen Esslöffel
- eine Teigschüssel
- eine Waage
- einen Messbecher
- eine kleine Schüssel zum Abwiegen
- einen Mixer mit Quirlen
- einen Backpinsel
- eine kleine Schüssel mit Öl für das Waffeleisen
- eine Schöpfkelle
- eine Gabel
- ein Kuchengitter

Zutaten:

- ca. 300 g Möhren
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Öl
- 250 ml Milch
- 250 g Mehl

Zubereitung:

1. Die Möhren schälen und auf der Standreibe fein reiben
2. Die Eier einzeln am Glasrand aufschlagen und in das Glas laufen lassen (falls Eierschalen reingefallen sind, diese jetzt herausnehmen).
3. Die Eier in der Teigschüssel mit dem Mixer „schaumig schlagen“.
4. Zucker in einer kleinen Schüssel abwiegen.
5. Zucker und Vanillezucker in die Teigschüssel geben und weiterrühren.
6. Öl und Milch hinzugeben und weiterrühren.
7. Mehl in einer kleinen Schüssel abwiegen.
8. Esslöffelweise das Mehl zum Teig hinzugeben und weiterrühren.
9. Möhren untermischen.

AG Gartenküche

Rezept für Waffeln mit Roter Bete

Du brauchst:

- einen Sparschäler
- ein Gemüsemesser
- eine Standreibe
- ein Schneidebrett
- eine Schüssel
- ein Glas
- einen Löffel
- eine Teigschüssel
- eine Waage
- einen Messbecher
- eine kleine Schüssel zum Abwiegen
- einen Mixer mit Quirlen
- einen Backpinsel
- eine kleine Schüssel mit Öl für das Waffeleisen
- eine Schöpfkelle
- eine Gabel
- ein Kuchengitter

Zutaten:

- ca. 300 g Rote Beete
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Öl
- 250 ml Milch
- 250 g Mehl

Zubereitung:

1. Die Rote Beete schälen und auf der Standreibe fein reiben.
2. Die Eier einzeln am Glasrand aufschlagen und in das Glas laufen lassen (falls Eierschalen reingefallen sind, diese jetzt herausnehmen).
3. Die Eier in der Teigschüssel mit dem Mixer „schaumig schlagen“.
4. Zucker in einer kleinen Schüssel abwiegen.
5. Zucker und Vanillezucker in die Teigschüssel geben und weiterrühren.
6. Öl und Milch hinzugeben und weiterrühren.
7. Mehl in einer kleinen Schüssel abwiegen.
8. Esslöffelweise das Mehl zum Teig hinzugeben und weiterrühren.
9. Die Rote Beete untermischen.

AG Gartenküche

Rezept für Waffeln mit Spinat

Du brauchst:

- ein Sieb
- eine Pfanne
- einen Kochlöffel
- einen Pürierstab und ein Püriergefäß
- ein Glas
- einen Löffel
- eine Teigschüssel
- eine Waage
- einen Messbecher
- eine kleine Schüssel zum Abwiegen
- einen Mixer mit Quirlen
- einen Backpinsel
- eine kleine Schüssel mit Öl für das Waffeleisen
- eine Schöpfkelle
- eine Gabel
- ein Kuchengitter

Zutaten:

- ca. 300 g Spinat
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Öl
- 250 ml Milch
- 250 g Mehl

Zubereitung:

1. Den Spinat im Sieb abwaschen.
2. Die Pfanne auf dem Herd heiß machen, den Spinat hineinlegen und unter Rühren kurz garen, bis möglichst viel Flüssigkeit verdampft ist.
3. Spinat im Püriergefäß pürieren.
4. Die Eier einzeln am Glasrand aufschlagen und in das Glas laufen lassen (falls Eierschalen reingefallen sind, diese jetzt herausnehmen).
5. Die Eier in der Teigschüssel mit dem Mixer „schaumig schlagen“.
6. Zucker in einer kleinen Schüssel abwiegen.
7. Zucker und Vanillezucker in die Teigschüssel geben und weiterrühren.
8. Öl und Milch hinzugeben und weiterrühren.
9. Mehl in einer kleinen Schüssel abwiegen.
10. Esslöffelweise das Mehl zum Teig hinzugeben und weiterrühren.
11. Den Spinat untermischen.

AG Gartenküche

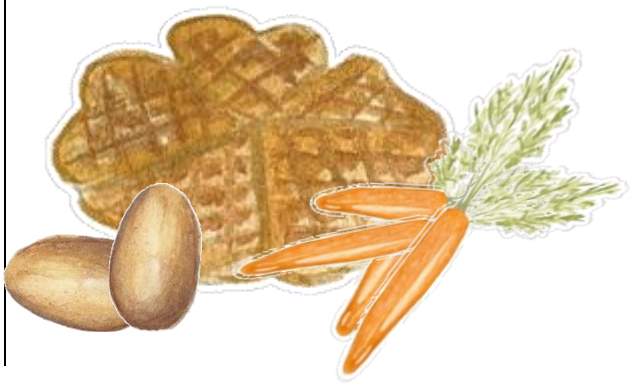
Rezept für Waffeln mit Karotten

Du brauchst:

- einen Sparschäler
- ein Messer
- eine Standreibe
- ein Schneidebrett
- eine Schüssel
- ein Glas
- einen Esslöffel
- eine Teigschüssel
- eine Waage
- einen Messbecher
- eine kleine Schüssel zum Abwiegen
- einen Mixer mit Quirlen
- einen Backpinsel
- eine kleine Schüssel mit Öl für das Waffeleisen
- eine Schöpfkelle
- eine Gabel
- ein Kuchengitter

Zutaten:

- ca. 300 g Möhren
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Öl
- 250 ml Milch
- 250 g Mehl



Zubereitung:

1. Die Möhren schälen und auf der Standreibe fein reiben
2. Die Eier einzeln am Glasrand aufschlagen und in das Glas laufen lassen (falls Eierschalen reingefallen sind, diese jetzt herausnehmen).
3. Die Eier in der Teigschüssel mit dem Mixer „schaumig schlagen“.
4. Zucker in einer kleinen Schüssel abwiegen.
5. Zucker und Vanillezucker in die Teigschüssel geben und weiterrühren.
6. Öl und Milch hinzugeben und weiterrühren.
7. Mehl in einer kleinen Schüssel abwiegen.
8. Esslöffelweise das Mehl zum Teig hinzugeben und weiterrühren.
9. Möhren untermischen.

AG Gartenküche

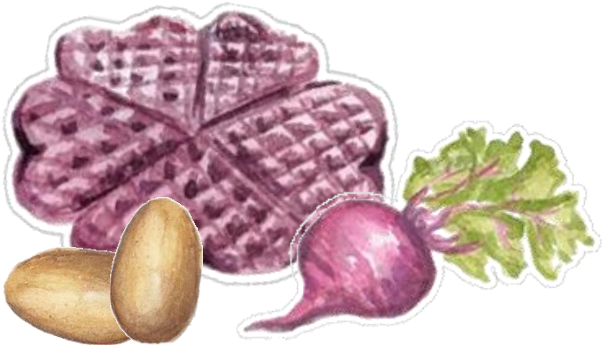
Rezept für Waffeln mit Roter Bete

Du brauchst:

- einen Sparschäler
- ein Gemüsemesser
- eine Standreibe
- ein Schneidebrett
- eine Schüssel
- ein Glas
- einen Löffel
- eine Teigschüssel
- eine Waage
- einen Messbecher
- eine kleine Schüssel zum Abwiegen
- einen Mixer mit Quirlen
- einen Backpinsel
- eine kleine Schüssel mit Öl für das Waffeleisen
- eine Schöpfkelle
- eine Gabel
- ein Kuchengitter

Zutaten:

- ca. 300 g Rote Beete
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Öl
- 250 ml Milch
- 250 g Mehl



Zubereitung:

1. Die Rote Beete schälen und auf der Standreibe fein reiben.
2. Die Eier einzeln am Glasrand aufschlagen und in das Glas laufen lassen (falls Eierschalen reingefallen sind, diese jetzt herausnehmen).
3. Die Eier in der Teigschüssel mit dem Mixer „schaumig schlagen“.
4. Zucker in einer kleinen Schüssel abwiegen.
5. Zucker und Vanillezucker in die Teigschüssel geben und weiterrühren.
6. Öl und Milch hinzugeben und weiterrühren.
7. Mehl in einer kleinen Schüssel abwiegen.
8. Esslöffelweise das Mehl zum Teig hinzugeben und weiterrühren.
9. Die Rote Beete untermischen.

AG Gartenküche

Rezept für Waffeln mit Spinat

Du brauchst:

- ein Sieb
- eine Pfanne
- einen Kochlöffel
- einen Pürierstab und ein Püriergefäß
- ein Glas
- einen Löffel
- eine Teigschüssel
- eine Waage
- einen Messbecher
- eine kleine Schüssel zum Abwiegen
- einen Mixer mit Quirlen
- einen Backpinsel
- eine kleine Schüssel mit Öl für das Waffeleisen
- eine Schöpfkelle
- eine Gabel
- ein Kuchengitter

Zutaten:

- ca. 300 g Spinat
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Öl
- 250 ml Milch
- 250 g Mehl

Zubereitung:

1. Den Spinat im Sieb abwaschen.
2. Die Pfanne auf dem Herd heiß machen, den Spinat hineinlegen und unter Rühren kurz garen, bis möglichst viel Flüssigkeit verdampft ist.
3. Spinat im Püriergefäß pürieren.
4. Die Eier einzeln am Glasrand aufschlagen und in das Glas laufen lassen (falls Eierschalen reingefallen sind, diese jetzt herausnehmen).
5. Die Eier in der Teigschüssel mit dem Mixer „schaumig schlagen“.
6. Zucker in einer kleinen Schüssel abwiegen.
7. Zucker und Vanillezucker in die Teigschüssel geben und weiterrühren.
8. Öl und Milch hinzugeben und weiterrühren.
9. Mehl in einer kleinen Schüssel abwiegen.
10. Esslöffelweise das Mehl zum Teig hinzugeben und weiterrühren.
11. Den Spinat untermischen.