

Waffelteig:

Zutaten

1 kg zarte Haferflocken
200g brauner Zucker
2 l kalte Milch
8 Eier
400g geschmolzene Butter

Zubereitung

Die Haferflocken zusammen mit dem braunen Zucker eine halbe Stunde lang in 1 l kalte Milch quellen lassen.

Danach dann die Eier, Butter und 1 l Milch dazugeben und verühren.

Der Teig kann 1 Tag vorher vorbereitet werden, muß dann aber kühl gelagert werden.

Der Teig ist recht flüssig wird aber nach dem Backen im Waffeleisen fest und superlecker!

