

Quinoa-Waffel Rezept

150 gr Butter

80 gr Zucker

3 Eier

1/2 Zitronenschale oder ½ Teelöffel Zitronenpulver * oder 1 Teelöffel Zimt*

1 Esslöffel Rum *

150 gr Mehl

150 gr gemahlene Quinoa*

1 Teelöffel Backpulver,

Sprudel nach Bedarf

* [im Weltladen erhältlich](#)

Sandmasse herstellen: Butter sehr schaumig rühren, Zucker im Wechsel mit den ganzen Eiern unterrühren, jeweils nach Eizugabe sehr schaumig rühren, fein geriebene Zitronenschale oder etwas Zimt und 1 Esslöffel Rum zufügen, Mehl, gemahlene Quinoa und Backpulver gemischt und gesiebt unterrühren. Aus Sandteig Waffeln backen, auf Kuchengitter erkalten lassen und mit Puderzucker besieben.