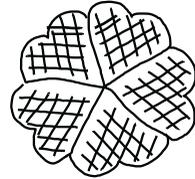


DINKEL WAFFELN

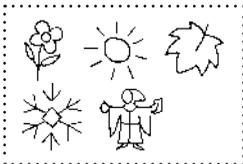
luftig und locker



Du brauchst für
ca. 10 Waffeln



½ Päckchen Vanillezucker
oder 1 TL Schalenabrieb
einer unbehandelten
Orange
125 g Butter
3 EL (braunen) Zucker
3 Eier
220 g Dinkelmehl Type 630
1 TL Backpulver
300 ml Hafer- oder
Dinkelmilch
2 EL Dinkelvollkorn Grieß
Öl



1. Das Mark einer halben Vanilleschote oder den Orangenschalenabrieb in eine Schüssel geben.
2. Butter, Zucker und Eier dazugeben und mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
3. Dinkelmehl mit dem Backpulver mischen und über die Masse sieben. Milch und Dinkelgrieß ebenfalls hinzufügen und alles dann ca. 2-3 Minuten gut durchrühren.
4. Waffeleisen aufheizen und vor dem Backen der ersten Waffel mit einem Pinsel leicht einölen.
5. Teig mit einem Schöpflöffel aufs Eisen geben und die Waffeln ca. 3-5 Minuten goldbraun backen.