

Dinkelwaffeln

Dauer: Schnell Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 40 Stück



Zutaten

250 G	Butter
200 G	Feinkristallzucker
200 G	Dinkelmehl
100 G	Erdäpfelstärke
100 G	gemahlene Haselnüsse
5 GROSSE	Eier
	etwas Milch
	geriebene Bio-Orangenschalen
	Mark einer Vanilleschote

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Butter schaumig rühren und Zucker, Vanille, Orangenschale und die ganzen Eier einrühren.
2. Mehl, Erdäpfelstärke und geriebene Nüsse mischen und unterheben.
3. Die Masse in einem befetteten Waffeleisen backen, dabei vorher soviel Milch zugeben, dass sich die Masse leicht „zäh“ im Waffeleisen verteilen lässt.

Mit Butterschmalz, oder Öl-Buttermischung schmecken die Waffel besonders gut.