

Dinkelwaffeln

Zutaten:

60	g	Hohenloher Markenbutter
3	EL	Wasser
2		Eier
60	g	Rohrzucker
1	TL	Vanille-Zucker
1	Prise	Meersalz
3	EL	gem. Nüsse
1/2	TL	Zimt
5	EL	Milch
100	g	Dinkelmehl (Typ 630)
1	TL	Reinweinsteinbackpulver

Außerdem: Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Zuerst die Butter schaumig aufschlagen. Danach die Eier und das Wasser zugeben. Zucker, Vanillezucker, Nüsse, Zimt und Milch nacheinander unter die Masse rühren.

Das Dinkelmehl mit dem Backpulver mischen, langsam unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Eine kleine Schöpfkelle mit Teig auf das heiße Waffeleisen geben und die Waffel goldbraun ausbacken.

Die noch leicht warmen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und servieren.

