

FrISChe Dinkelvollkornwaffeln



Zutaten:

- 6 Eier
- 150g brauner Rohrzucker
- 250g weiche Butter
- 1 Esslöffel selbstgemachten Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 450ml frische Landmilch
- 400g Dinkelvollkornmehl
- 100g Dinkelmehl

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen, danach die Butter zugeben und weiter rühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Nun die restlichen Zutaten zugeben, bis der Teig eine schöne cremige Masse gebildet hat.

Für die fertigen frischen Dinkelvollkornwaffeln empfehlen wir unsere Grützen und eine Mischung aus Joghurt und frischer Schlagsahne.

Viel Spaß beim Nachbacken

