

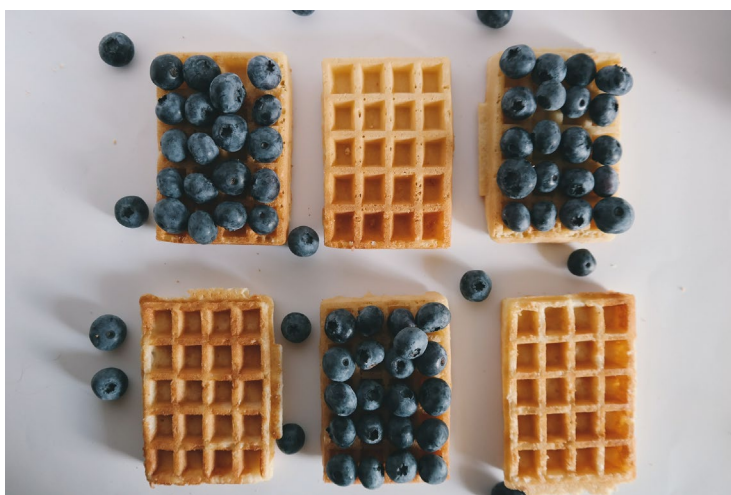
Emmer Dinkel Waffeln



ZUBEREITUNG:
CA. 10 MINUTEN



BACK- KOCHZEIT:
CA. 15 MINUTEN



ZUTATEN:

3 Eier
100 ml Milch
40 g weiche Butter
100 g Dinkelmehl
150 g Emmer-Vollkornmehl
60 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver
1 Prise Salz
Zimt nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Eigelb, Butter, Vanillezucker und die Hälfte des Zuckers schaumig rühren.
Emmer-Vollkornmehl mit dem Dinkelmehl, dem Backpulver und dem Zimt vermengen und zusammen mit der Milch zu den restlichen Zutaten geben.
Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz steif schlagen und anschließend vorsichtig unterheben.
Ein Waffeleisen gut einfetten, Teig portionsweise hineingeben und die Waffeln etwa 2 - 4 Minuten lang backen.

Tipp: Für eine sommerliche Variante kann das Zimt durch Zitronenabrieb ersetzt werden.

Für Winterliebhaber kann ein Teelöffel Lebkuchengewürz den Geschmack verfeinern.