

Waffeln



Für 4 Portionen:

Zutaten:

60g weiche Butter/Margarine
25g brauner Zucker
1 Ei
80ml Milch 1,5% Fett
100g Dinkelvollkornmehl
Prise Salz
Etwas Butter/Margarine für
das Waffeleisen

Zubereitung:

1. Butter mit dem Ei und dem Zucker schaumig schlagen und die Milch unterrühren.
2. Mehl sowie Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Das Waffeleisen aufheizen, etwas Butter auf die Flächen geben und 1 Portion abbacken.

Tipps:

Die noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestäuben. Wer mag, kann noch 1 EL Backkako mit in den Teig geben.



Scan mich
für die
Rezepte!