



Dinkelwaffeln (ca. 4 Portionen)

250 g Dinkelmehl (frisch gemahlen)
1/2 Packung Weinsteinbackpulver
3 Eier
0,25 l Milch (oder Milchersatz wie Hafermilch, Reismilch, Mandelmilch, etc)
125 g geschmolzene Butter
130 g Rohrzucker
1 große Prise echte Vanille(pulver)

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten, zuletzt die geschmolzene Butter unterrühren.
Im heißen Waffeleisen portionsweise backen.

Die Waffeln mit Apfelmus, Birnenmus oder Fruchtsoße (z.B. Sanddorn) und einer kleinen Schlagobershaube servieren.

Im Sommer auch mit Fruchtojoghurt ein Genuß.

