

Rezept

Dinkelwaffeln

Ein Rezept von Dinkelwaffeln, am 24.01.2025

Zutaten

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 250 g Dinkelvollkornmehl | 50 g feine Dinkelflocken |
| 400 ml Buttermilch | 125 g Butter |
| 1 EL Rosmarinnadeln | 4 Eier (M) |
| 1/2 TL Salz | Fett fürs Waffeleisen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Dinkelmehl, Dinkelflocken und Buttermilch verrühren und 15 Min. quellen lassen. Die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Die Eier trennen. Eigelbe, flüssige Butter und Rosmarin unter den Teig rühren. Den Teig 15 Min. ruhen lassen. Eiweiße und Salz steif schlagen und behutsam unterheben.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 2 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.