

Rezept

Dinkelwaffeln ohne Zucker

Ein Rezept von Dinkelwaffeln ohne Zucker, am 20.04.2024

Zutaten

30 g Butter	2 Eier
1 TL Vanillemark oder -Extrakt	1 Prise Salz
100 ml Mandelmilch, ungesüßt	200 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver	ca. 30 ml Mineralwasser
frische Beeren	

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 176 kcal, 7 g F, 5 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Butter auf niedriger Stufe schmelzen lassen. Währenddessen die Eier schaumig schlagen.
2. Vanille, Salz und Milch zu den aufgeschlagenen Eiern geben und verrühren. Dann langsam die Butter unterrühren.
3. Mehl und Backpulver zum Teig geben und alles zu einer glatten Masse ohne Klumpen verrühren. Noch einen Schuss Mineralwasser hinzugeben. Der Teig hat die optimale Konsistenz, wenn er langsam von den Rührhaken runterläuft.
4. Die Waffeln im heißen Waffeleisen backen und am besten noch warm mit frischen Beeren servieren.