

Waffeln mit Schleckermäulchen



Für den Rührteig:

Für 4 - 5 Waffeln
125 g Dinkel-Vollkornmehl
50 g Vollrohrzucker
65 g Schleckermäulchen
1 Ei
etwas Wasser

Das Schleckermäulchen mit dem Zucker schaumig rühren, das Ei hinzugeben und schön sämig rühren lassen. Das Dinkelvollkornmehl löffelweise unterrühren.

Den Teig dann eine halbe Stunde ruhen lassen. Ist er zu trocken, dann etwas Wasser einrühren. Er darf nicht zu flüssig sein.

Je nach Waffeleisen nun einen guten Esslöffel ins Waffeleisen geben und die Waffel ausbacken.

Etwas geschlagene Sahne dazu oder unsere „Wilde Schlehe“ - einfach nur lecker!

Viele Freude beim Kochen und Guten Appetit!

© Die Genießermanufactur® Tel. 0931-9911519 - die-geniessermanufactur.de