

Wir ziehen  
kochen



den Kreis und  
zusammen!

## Dinkel-Buttermilchwaffeln



240 gr Butter	mit dem Handmixer in einer Schüssel
160 gr Zucker	schaumig rühren
4 Eier	unterrühren
500 ml Buttermilch	unterrühren
500 gr Dinkelmehl mit einem kleinen Teelöffel Backpulver vermischen 1 Prise Salz	auf kleiner Stufe unterrühren
	<p>30 Minuten ruhen lassen. Mit einem großen Löffel Teig in ein Waffeleisen füllen und goldbraun backen. Wir haben ein <b>belgisches Waffeleisen</b> genommen und haben die Waffeln mit Puderzucker bestreut. <b>Unsere Erfindung:</b> Selbstgemachtes <b>Popcorn</b> in die Mulden legen der belgischen Waffeln. Das knuspert schön!</p>