


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 belgisches Waffeleisen genommen und haben die Waffeln mit Puderzucker bestreut.</p> <p>Unsere Erfindung: Selbstgemachtes Popcorn in die Mulden legen der belgischen Waffeln. Das knuspert schön!</p>