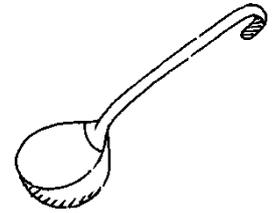


Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

## Dinkelwaffeln mit Buttermilch



Zutaten	Zubereitung
125g Margarine 90g Zucker 4 Eier 1 Prise Salz	<ul style="list-style-type: none"><li>• in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren</li></ul>
250g Dinkelmehl ½ Päckchen Vanillepuddingpulver ½ Päckchen Backpulver	<ul style="list-style-type: none"><li>• mischen und <u>nach und nach</u> zu der Teigmasse geben</li></ul>
250ml Buttermilch	<ul style="list-style-type: none"><li>• abwechselnd mit dem Mehl unter den Teig rühren</li></ul>

Arbeitsschritte nach der Teigzubereitung:

- ❖ Waffeleisen erhitzen und eventuell mit etwas Öl einpinseln.
- ❖ Den Teig mit einer Kelle in das heiße Waffeleisen geben.
- ❖ Die Waffel goldbraun backen.
- ❖ Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

