

# WAFFEL HERZEN

★★★★★ 4.8 bei 13 Bewertungen



## Zubereitung

**1** Eier, Öl, Staubzucker, Vanillezucker, Milch, Backpulver und Dinkelmehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelmehl-900/>) gut miteinander verrühren und den Teig danach 10 Minuten rasten lassen.

**2** Das Waffeleisen gut aufheizen und dann mit etwas geschmolzener Butter/Backtrennspray einstreichen. Etwas Teig auf das Waffeleisen leeren (wie viel Teig man genau verwenden soll, hängt von der Größe bzw Form des Waffeleisens ab) und ca. 5 Minuten backen.

Wenn sie goldgelb sind und sich gut vom Waffeleisen lösen lassen sind sie fertig. Danach am besten noch warm servieren.



Ihr könnt die Waffeln auch gut einfrieren, so habt ihr immer etwas für unerwarteten Besuch parat, denn nach ein paar Minuten im Backofen sind sie schon auftaut.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR CA. 20 WAFFEL HERZEN

#### TEIG

- 4 Eier
- 120 g Staubzucker
- 20 g Vanillezucker
- 120 g Öl
- 280 g Dinkelmehl 700 oder 900
- 10 g Backpulver
- 200 g Milch

#### SONSTIGES

- Waffeleisen
- Butter zum Einfetten