WAFFEL HERZEN

4.9 bei 27 Bewertungen

40 min | Rührteig | 5 min



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

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 entweder noch warm servieren oder in geschmolzene Schokolade tunken und mit Streusel (https://www.backenmitchristina.at/produkt/zuckerstreusel-mix-3/) verzieren



BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

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.