

Dinkelwaffeln a la Frau Goos

Zutaten:

- Sprudel (keine Milch)
- 4-30g Dinkelmehl Type 630
- 8 Eier
- 250g Butter
- 2 P. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 180g Zucker



Zubereitung:



Die Eier mit der weichen Butter, dem Zucker und Vanillezucker vermischen. Dann das Mehl und Backpulver dazugeben. Aus allen Zutaten einen sämigen Teig bereiten, den Sprudel nach Ermessen dazugeben. Der Teig sollte nicht zu flüssig werden.



Der Teig reicht für ca. 14 Waffeln, lässt sich aber auch wunderbar teilen.

Dazu passt sehr gut rote Grütze, Vanillesoße und Sahne!



Gutes Gelingen und guten Appetit!!!!