



Sandwaffeln

Zutaten für 6 bis 7 Waffeln, klassische 5er-Herzform:

160 g weiche Butter
75 g Zucker*
1 Prise Salz*
1 Päckchen Vanillezucker (oder 1 Msp gemahlene Vanille*)
3 Eier
175 g Dinkelmehl (Type 550 oder 630)
1 TL Backpulver
3 EL Orangensaft*

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker zusammen schaumig rühren, die Eier nacheinander dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über den Schaum sieben. Mit dem Orangensaft zusammen unter die Buttermasse ziehen.

Der Teig ist relativ „fest“, auf keinen Fall flüssig wie Pfannkuchenteig.

Die gebackenen Waffeln halten sich lange frisch, wenn sie in einer dicht schließenden Dose aufbewahrt werden. Der Teig lässt sich gut portionsweise tiefgefrieren.

Zutaten mit Sternchen* erhalten Sie im fair.