



Dinkel-Vanille-Waffeln

- 6 Eier
- 160 g Zucker
- 2 Vanillezucker-Päckchen
- 200 ml deutsches Rapsöl
- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 500 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben

Eier, Zucker, Vanillezucker und Rapsöl mit dem Mixer schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und zu einem Teig vermengen. Den Teig portionsweise in das Waffeleisen füllen. Die goldbraun gebackenen Waffeln kurz auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Unser Tipp: Schmeckt auch mit Apfelkompott oder mit Vanille-Eis sehr lecker.