



Leckere Rezeptidee

Amaranthwaffeln

Zutaten für 10-12 Waffeln:

80 g weiche Butter	1/2 Pck. Weinsteinbackpulver
80-100 g Honig	300-375 ml Milch
etwas Bourbonvanille	1 EL Rum (nach Wunsch)
3 Eier	
150 g feines Amaranthmehl	
150 g Buchweizenmehl	Außerdem: Fett für das Waffeleisen

Zubereitung:

Für den Teig die weiche Butter mit dem Honig und der Vanille schaumig rühren, die Eier einzeln dazugeben und gut unterrühren. Die beiden Mehlsorten, das Weinsteinbackpulver vermischen, nach und nach im Wechsel mit der Milch sowie dem Rum zur Eier-Butter-Masse geben und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.

Das Waffeleisen mit Fett bestreichen, zwei Löffel Teig darauf geben und zu goldbraunen Waffeln backen.

Tipp: Die Waffeln können mit Puderzucker, geschlagener Sahne oder Früchten serviert werden.



*Viel Erfolg beim Backen
... wünscht Ihre Winkler-Mühle!*

Winkler Mühle • Dorfstraße 1 • 91189 Gustenfelden
Telefon 09122 831855 • Fax 09122 831857 • laden@winkler-muehle.de
www.winkler-muehle.de