

# Dinkelwaffeln

## Zutaten:

- 250 g Butter (weich)
- 60 g Zucker
- 8 Eier
- 200 g Mehl (Dinkelmehl oder Dinkelvollkornmehl)
- 1 Becher Sahne
- 1 Tüte Vanillezucker

## Anleitung:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren.
2. Anschließend unter weiterem Rühren das Mehl hinzufügen, bis eine feste cremige Masse entsteht.
3. Zuletzt die Sahne ergänzen und noch einmal alles kräftig verrühren.
4. Teig sofort verwenden.
5. Waffeleisen vorheizen, ca. 2-3 EL Teig mittig auf die untere Hälfte geben und die Waffeln anschließend goldbraun backen.