



Dauer: Schnell
Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 40 Stück
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

250 G	Butter
200 G	Feinkristallzucker
200 G	Dinkelmehl
100 G	Erdäpfelstärke
100 G	gemahlene Haselnüsse
	Eier
	etwas Milch
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••••••••••••

geriebene Bio-Orangenschalen

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1. Butter schaumig rühren und Zucker, Vanille, Orangenschale und die ganzen Eier einrühren.
- 2. Mehl, Erdäpfelstärke und geriebene Nüsse mischen und unterheben.
- 3. Die Masse in einem befetteten Waffeleisen backen, dabei vorher soviel Milch zugeben, dass sich die Masse leicht "zäh" im Waffeleisen verteilen lässt.

 $\label{eq:michael} \mbox{Mit Butterschmalz, oder \"{O}l-Buttermischung schmecken die Wafferl besonders gut.}$