

# Waffeln mit Mandelmehl

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

200 g Weizen- bzw.  
Dinkel-Vollkornmehl  
150 g Mandelmehl  
100 g Butter  
4 Eigelb  
80 g Zucker  
300 ml Milch  
4 Eiweiß  
2 TL Vanille-Mandel Würzöl  
1 Prise Salz  
75 ml warmes Wasser  
1 TL Essigcreme



## Zubereitung

Mehl, Mandelmehl, weiche Butter, Eigelb, Milch und Zucker mit dem Handrührgerät vermischen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Bei Bedarf warmes Wasser unterrühren, bis der Teig eine zähflüssige Konsistenz hat. Das vorgeheizte Waffeleisen mit Vanille-Mandel Würzöl einpinseln und den Teig portionsweise einfüllen und ausbacken. Nach Belieben mit Sahne oder Vanilleeis, frischen Früchten, Joghurt oder einer unserer Essigcremes servieren.