



Dinkelwaffeln mit Sesam und Haselnüssen



Arbeitszeit: ca. 30 Min.



Koch- & Backzeit:



Portionen: 4



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 200g Dinkelmehl Type 1050 oder Dinkelvollkornmehl
- 100g Sesam ungeschält
- 100g Haselnüsse gemahlen
- 80g Butter
- 1 Eigelb
- 2 EL Ahornsirup
- 350ml Milch
- Prise Meersalz
- Etwas Zimt gemahlen

Zubereitung

Den Sesam in einer Mühle fein mahlen. Die Butter mit dem Eigelb und dem Ahornsirup schaumig rühren. Nach und nach Mehl, Milch, gemahlene Haselnüsse und Sesam sowie der Prise Meersalz hinzufügen und mit Zimt abschmecken. Den Teig anschließend 20 Minuten ruhen lassen und portionsweise im gefetteten Waffeleisen ausbacken.

