



Dinkel-Waffeln mit Trauben und Feigen



 Arbeitszeit: 30 min

 Koch- & Backzeit: 15 min

 4-6

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 200g Dinkelmehl T405
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 2 große Eier
- 300ml Milch
- 50g geschmolzene Butter
- 1 TL Vanilleextrakt
- Frische Trauben und Feigen zum Servieren
- Optional: Gehackte Nüsse und Ahornsirup

Zubereitung

Dinkelmehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.

In einer anderen Schüssel Eier, Milch, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt verquirlen.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen vorheizen und nach Herstelleranweisung einfetten.

Ausreichend Teig in das Waffeleisen geben und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffeln auf Tellern anrichten, mit frischen Trauben und Feigenstücken belegen und nach Wunsch mit gehackten Nüssen und Ahornsirup garnieren.

