

Waffeln mit Germ (Hefe)

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

350 g	Dinkelmehl oder Weizenmehl
250 g	Milch, lauwarme
2 ST	Eier
1 Prise	Salz
80 g	Kristallzucker
10 g	Germ - Hefe
50 g	Butter, zimmerwarme

Dazu benötigst du „natürlich,, ein Waffeleisen, Öl zum Einfetten des Eisens und Staubzucker zum Bestreuen.

Herstellung:

1. Mehl, Milch und die Eier in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten dazugeben.
2. Mit Hilfe einer Küchenmaschine oder per Hand zu einer glatten Masse abarbeiten — ca. 7 Minute
3. Masse ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
4. Das Waffeleisen vorheizen und danach einfetten.
5. Mit einem Schöpfer die Masse (nicht zu viel – die Masse geht stark auf) ins Waffeleisen geben und ca. 4 Minuten backen.
6. Herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und
7. genießen...

