

SPEKULATIUS-WAFFELN ZU WEIHNACHTEN

Zutaten

- 250 g Dinkelmehl
- 125 g Butter
- 3 Eier
- 100 ml Mineralwasser
- 100 g Dattelsüße (oder Zucker)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- ½ TL Backpulver



Zubereitung:

1. Trenne das Eigelb vom Eiweiß.
2. Schlage das Eiweiß steif.
3. Rühre die weiche Butter mit den Eiern, dem Salz und der Dattelsüße in einer Schüssel schaumig.
4. Füge das Mineralwasser hinzu und rühre es nach und nach unter.
5. Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Spekulatiusgewürz.
6. Gib die trockenen Zutaten zu den feuchten und verrühre sie miteinander.
7. Hebe das geschlagene Eiweiß unter.
8. Backe die Spekulatiuswaffeln nacheinander im Waffeleisen aus.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

