



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Teebutter (Kartoffel-Sorte)
200 g	Feinkristallzucker
200 g	Dinkelmehl
100 g	Kartoffelstärke
100 g	Nüsse
5	Eier groß
etwas	Premium Alpenmilch
	Orangenschalen Bio, gerieben
	Vanilleschote

Dinkelwaffelkrapferl

Rezept von Katharina Stiegler

Anleitung

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanille, Orangenschale und die ganzen Eier einrühren. Mehl (gerne auch Dinkel- und Weizenmehl gemischt), Mais- oder Kartoffelstärke und Nüsse mischen und einmengen und sodann in einem befetteten Waffeleisen backen (soviel Milch zugeben, dass sich die Masse leicht „zäh“ im Waffeleisen verteilen lässt.)



Ein Rezept von
Lungauer Kochwerk