



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.)



LUNGAUER
kochwerk

Ein Rezept von
Lungauer Kochwerk