

Waffeln

Klassische Waffeln – besonders lecker mit süßem Belag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für ca. 10 Stück

100g Butter oder Margarine

45g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

300g glutenfreies Mehl (ich verwende Mehl Farine von Schär)

400ml Milch (ggf. laktosefrei)

$\frac{1}{2}$ P. Backpulver

1 Prise Zimt

1. Die Butter oder Margarine, Zucker, Salz und Eier zu einer dick-cremigen Schaummasse rühren.
2. Alle restlichen Zutaten zur Schaummasse geben und gut verrühren. Teig 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Teig portionsweise im Waffeleisen goldgelb ausbacken.

Tipp:

Je nach Geschmack und Verträglichkeit kann der Teig mit Vanillezucker, Zitronenschale oder einem Schuss Rum verfeinert werden.



rezepte-glutenfrei.de