



## Buchweizen-Waffeln

**glutenfrei, lecker, einfach, nicht zu süß, mal was anderes**

Buchweizenmehl mit Stärke und Backpulver mischen. Eier mit Zucker, einer Prise Salz und weicher Butter schaumig aufschlagen. Erst die Milch einrühren und dann das Mehlgemisch dazu geben. Etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Das Waffeleisen mit etwas Butter einfetten und portionsweise goldbraune Waffeln backen.

Die Buchweizenwaffeln sind weich, nicht zu süß und leicht nussig im Geschmack. Sehr gut passt dazu Apfelkompott oder Schlagsahne mit frischem Obst oder Marmelade.

Die Teigmenge ergibt bei mir, in einem Herzwaffeleisen, 8-10 Stück.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 10 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 25 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	simpel
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 2448



### Zutaten für 1 Portionen:

3	Ei(er)
120 g	Butter, weiche
60 g	Zucker
250 ml	Milch
1 Prise(n)	Salz
200 g	Buchweizenmehl
50 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver

**Rezept von: karinkoala**