

## Caillous Buttermilch-Waffeln

### Schritt 1:

Im ersten Schritt wird die Butter, zusammen mit dem Zucker, den vier Eiern und der Prise Salz aufgeschlagen. Danach wird das Dinkelmehl mit dem Backpulver vermischt und in die Schüssel gegeben. Im letzten Schritt wird die Buttermilch hinzugegeben und es wird alles mit einem Handmixer verrührt, bis ein glatter Teig entsteht.

### Du brauchst:

120g Butter

50g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

200g Dinkelmehl

1 Teelöffel Backpulver

250ml Buttermilch

Waage

Schüssel

Mixer

Waffeleisen

### Schritt 2:

Jetzt muss nur noch das Waffeleisen gut eingefettet werden, um die Waffeln goldbraun zu backen.

### Schritt 3:

Am besten serviert man die Waffeln, wenn sie noch warm sind. Dann schmecken sie sowohl mit herzhaftem als auch mit süßem Belag gut.

