

## **Amaranthwaffeln ( glutenfrei )**

Für ca. 10 Stück

125g Butter

125g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier gross

100g Amaranthmehl

150g Buchweizenmehl

½ P. Weinsteinbackpulver

2,5dl Milch

Das Waffeleisen aufheizen.

Die Butter weich werden lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und den Butter gut vermischen. Das Mehl und die Milch beifügen, zu einem Teig verrühren.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schliessen. Jede Waffel etwa 3 Min. backen.

Tipp: Mit Schlagrahm und Saisonfrüchten servieren.

An Stelle von Buchweizenmehl und Weinsteinbackpulver kann auch Dinkelmehl und übliches Backpulver verwendet werden ( nicht glutenfrei ).

[www.hanspeter-ryf.ch](http://www.hanspeter-ryf.ch)

Tel.: 061 971 8778